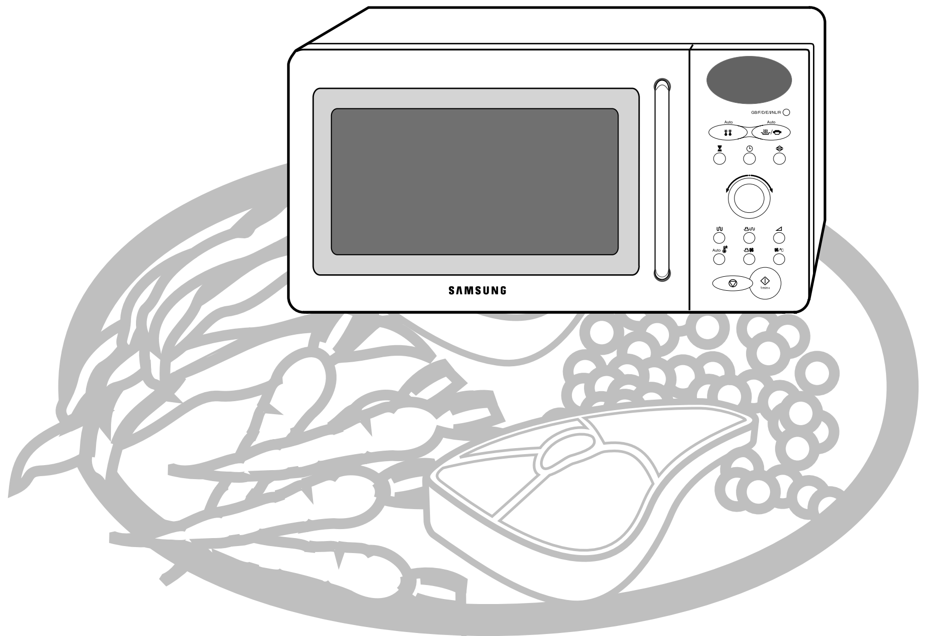
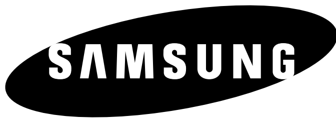
MIKROVÅGSUGN
CK99S / CK99FS

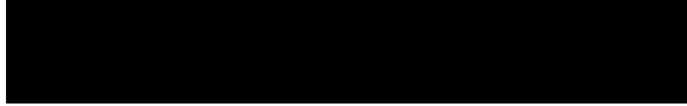
Bruksanvisning



Code No. : DE68-01905A


SAMSUNG


SAMSUNG



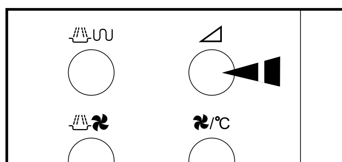
Snabbguide

Jag vill tillaga mat.

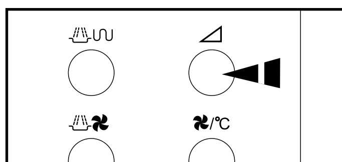
Jag vill tina mat.

Jag vill lägga till en minut.

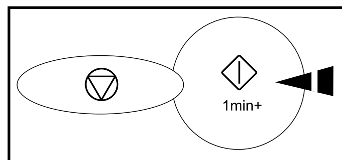
Obs! ***Första gången du sätter in nätsladden i ett uttag eller efter ett strömavbrott, visas ”SELECT YOUR LANGUAGE” i teckenfönstret. Du kan nu välja vilket språk som skall användas i teckenfönstret. Du kan välja mellan engelska, franska, tyska, spanska, italienska, holländska och ryska.***
Se sidan 9 för mer information.



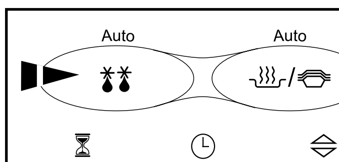
Sätt livsmedlen i ugnen.
Tryck på ⊿-knappen.



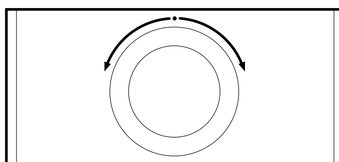
Tryck på ⊿-knappen tills lämplig effektnivå visas.
Ange tillagningstid genom att vrida vredet.



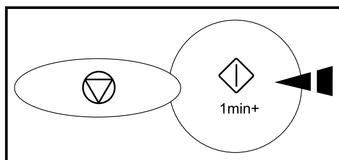
Tryck på ◇ (1min+)-knappen.
<u>Resultat</u>:
- ◆ Tillagningen börjar.
- ◆ När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett “:0” blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- ◆ Om dörren är öppen eller om ▽-knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.



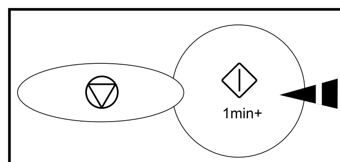
Sätt den frysta maten i ugnen.
Välj typ av livsmedel genom att trycka på ⁑-knappen en eller flera gånger.



Ange vikt genom att vrida vredet.
Öka eller minska tiden genom att trycka på Mer/Mindre (⇳)-knappen.



Tryck på ◇ (1min+)-knappen.



Låt maten stå kvar i ugnen.
Tryck en eller flera gånger på ◇ 1min+ -knappen för varje minut du vill lägga till.



Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG.

I denna bruksanvisning hittar du värdefull information om hur du tillagar mat i mikrovågsugn. Ta dig tid att läsa igenom den, eftersom du på så sätt fullt ut kan dra nytta av mikrovågsugnens alla funktioner.

S

Innehåll



Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. I denna bruksanvisning hittar du värdefull information om hur du lagar mat i din mikrovågsugn:

- ***säkerhetsanvisningar***
- ***lämpliga tillbehör och kärl***
- ***nyttiga matlagningstips***

På omslagets insida finns en snabbguide som förklarar de tre grundläggande matlagningsprocedurerna:

- ***att tillaga en rätt (i mikrovågsugn)***
- ***att tina en rätt***
- ***att lägga till en minut om rätten inte är färdiglagad eller -tinad***

I slutet av detta häfte finns illustrationer av ugnen, och inte minst, av kontrollpanelen, så att du lättare hittar rätt knapp.

I illustrationerna till steg-för-steg-anvisningarna används fyra olika symboler.



Tryck på



För



Viktigt



Obs!

SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA ATT UTSÄTTAS FÖR MIKROVÅGSENERGI

Om du inte följer följande säkerhetsföreskrifter, kan du utsättas för skadlig mikrovågsenergi.

(a) Under inga omständigheter får mikrovågsugnen användas med dörren öppen. Försök inte heller koppla förbi säkerhetslåsen (dörrbrytarna) eller föra in något i säkerhetslåsets hål.

(b) Placera aldrig något föremål mellan dörren och mikrovågsugnens främre ram. Låt inte heller matrester eller rester av rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att dörren och dörrtätningarna är rena genom att alltid torka av dem efter användning med först en fuktig trasa och sedan en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den skadats förrän den reparerats av utbildad servicetekniker för Samsung-mikrovågsugnar.
Det är speciellt viktigt att dörren till mikrovågsugnen kan stängas ordentligt och att det inte föreligger några skador på:

(1) dörren, dörrtätningarna och tätningsytorna

(2) dörrens gångjärn (brutna eller lösa)

(3) nätsladden

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av andra än en utbildad servicetekniker för Samsung-mikrovågsugnar.

Säkerhetsåtgärder

S

Innan du tillagar mat eller dryck i mikrovågsugnen, kontrollera att följande säkerhetsåtgärder vidtagits.

1 ANVÄND INTE metallkärl i mikrovågsugnen:
- matlagningskärl i metall
- porslin med guld- eller silverdekor
- grillspett, gafflar etc.

Orsak: Det kan uppstå elektriska urladdningar och gnistor som kan skada ugnen.

2 VÄRM INTE:
- lufttäta eller vakuumförseglade flaskor, burkar eller andra behållare
  Exempel: barnmatsburkar
- lufttäta livsmedel
  Exempel: ägg, oskalade nötter, tomater

Orsak: Tryckökningen kan få dem att explodera.

Tips: Ta av locket och stick hål på skinnet, påsen etc.

3 ANVÄND INTE mikrovågsugnen tom.

Orsak: Ugnsväggarna kan skadas.

Tips: Låt alltid ett glas vatten stå i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna om du av misstag skulle råka sätta på mikrovågsugnen tom.

4 Om mikrovågsugnen är på utan någonting i, stängs strömmen av automatiskt av säkerhetsskäl. Efter 30 minuter kan du använda ugnen som vanligt igen.

5 TÄCK INTE över ventilationshålen på ugnens sidor eller baksida med tyg eller papper.

Orsak: Tyget eller pappret kan fatta eld när varm luft ventileras bort från ugnen.

6 ANVÄND ALLTID grytlappar när du tar ut ett kärl ur ugnen.

Orsak: Vissa kärl absorberar mikrovågor och värme överförs alltid från maten till kärlet. Kärlen blir därför varma.

7 VIDRÖR INTE värmeelementen eller ugnens innerväggar.

Orsak: Väggarna kan vara så varma efter tillagning att man kan få brännskador, även om det inte ser så ut. Vidrör inte varma punkter. Se till att inga lättantändliga föremål kommer i kontakt med ugnens insida. Låt ugnen svalna först.

8 För att minska risken för att brand uppstår i ugnen:
- Förvara inte lättantändliga föremål i ugnen.
- Ta bort påsförslutning i ståltråd från pappers- eller plastpåsar.
- Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar.
- Om det bildas rök, håll dörren till mikrovågsugnen stängd och slå ifrån mikrovågsugnen eller dra ut nätsladden ur vägguttaget.

S

9 Var speciellt försiktig när du värmer vätskor och barnmat.
- LÅT ALLTID maten/drycken stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av, så att temperaturen kan utjämnas.
- Rör vid behov om under uppvärmning och rör ALLTID om efter uppvärmning.
- För att undvika stormkokning och eventuell skållning, bör du röra om före, under och efter uppvärmning.
- Skulle du råka skålla dig, följ FÖRSTA HJÄLPEN-anvisningarna:
  - Skölj med kallt vatten i minst 10 minuter.
  - Täck över med ren, torr kompress.
  - Smörj inte in med creme, olja eller lotion.
- FYLL ALDRIG kärlet ända upp. Välj ett kärl som är bredare upptill än nedtill, så att vätskan inte kokar över. Flaskor med smal hals kan explodera om de värms upp för mycket.
- KONTROLLERA ALLTID temperaturen i barnmaten eller mjölken innan du ger den till barnet.
- VÄRM ALDRIG en nappflaska utan att ta av nappen först. Gör du inte det kan flaskan explodera.
- Var försiktig när du tar ut behållare med drycker som värmts upp med mikrovågor, eftersom våldsam kokning kan ske med fördröjd verkan.

10 Se till så att nätsladden inte skadas.
- Se till att sladden och kontakten inte hamnar i vatten eller kommer i kontakt med uppvärmda ytor.
- Använd inte ugnen om sladden eller kontakten är skadad.

11 Stå på en armlängds avstånd från ugnen, när du öppnar dörren.

Orsak: Du kan annars skållas av den varma luften eller ångan som tränger ut.

12 Håll insidan av ugnen ren. Rengör insidan av ugnen efter varje användning med ett skonsamt rengöringsmedel, men se till att ugnen har svalnat så att du inte skadar dig.

Orsak: Mat- eller fettstänk som fastnar på väggar eller golv kan skada lacken och minska ugnens effektivitet.

13 ”Klickande” ljud kan höras vid drift, speciellt i upptiningsläge.

Orsak: Ljudet kan höras när ugnen ändrar effektnivå. Detta är normalt.

☞ Ugnen fortsätter att vara på en stund efter att tillagningen är över. Det är inget att oroa sig för.

Orsak: När ugnen har använts för tillagning i några minuter (mikrovågor, grill, strålning, mikrovåg+grill, mikrovåg+ strålning), fortsätter fläkten att arbeta i några minuter, mikrovågorna är dock avstängda, efter det att ⊘-knappen tryckts in eller dörren öppnats, för att kyla ner de inre elektronikdelarna.
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett “:0” blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om ⊘-knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Kontrollera maten i ugnen då och då när den värms eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra lättantändliga material.

VIKTIGT

Låt ALDRIG barn använda eller leka med mikrovågsugnen.

Lämna heller aldrig barn utan uppsikt när mikrovågsugnen används.

Förvara eller göm inte föremål som kan intressera barn ovanför mikrovågsugnen.

Tillbehör

Beroende på vilken modell du köpt, medföljer tillbehör som kan användas på en mängd olika sätt.

1 **Drev**, placeras över motoraxeln på ugnsbotten.

Syfte: Drevet snurrar vridskivan.

2 **Stödring**, placeras mitt i ugnen.

Syfte: Stödringen håller upp vridskivan.

3 **Vridskivan**, placeras på stödringen med mittfästet på drevet.

Syfte: Vridskivan utgör den främsta tillagningsytan. Den kan lätt tas ut för rengöring.

4 **Metallhållare** (hög, låg), placeras på vridskivan.

Syfte: Metallhållarna används när man vill tillaga två portioner eller rätter samtidigt. Ett litet kärl kan placeras på vridskivan och det andra kärlet på hållaren. Metallhållarna kan användas vid grill-, strålnings- eller kombinationstillagning.

5,6,7 **Grillspett, barbecuekoppling och stekspett**, placeras över glasskålen.

Syfte: Grillspettet är ett praktiskt sätt att grilla kyckling, eftersom du inte behöver vända på köttet. Det kan användas för kombinationstillagning.

8 **Glasskål**, placeras på vridskivan.

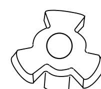
Syfte: Hållaren till grillspettet placeras över glasskålen.

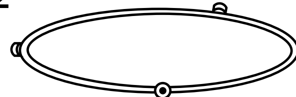
9 **Bryntallrik**, placeras på vridskivan.

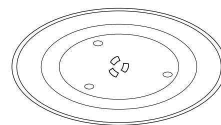
Syfte: Bryntallriken används till att ge maten bättre färg vid mikrovågs- eller kombinationstillagning och till att få knapriga bakverk och pizzadegar.

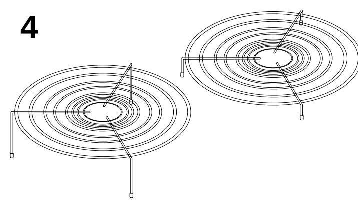


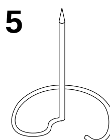
ANVÄND INTE mikrovågsugnen utan drev, stödring eller vridskiva.

1


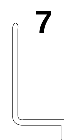
2


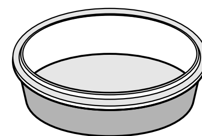
3


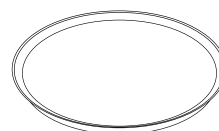
4


5


6


7


8


9


Att installera mikrovågsugnen

S

Rekommendationer

PLACERA INTE mikrovågsugnen på ett varmt eller fuktigt ställe.
Exempel: Bredvid en vanlig ugn eller ett element.

Följ alltid ugnsspecifikationerna för strömförsörjning. Eventuell förlängningssladd måste ha samma specifikation som nätsladden som medföljde ugnen.

Torka av ugnens inre och dörrtätningen med fuktig trasa innan du använder mikrovågsugnen för första gången.

Denna mikrovågsugn kan placeras nästan var som helst (på en arbetsbänk eller hylla i köket, ett rullbord, ett vanligt bord).



För din personsäkerhet, måste apparaten vara:

- ordentligt jordad
- ansluten till ett jordat, standard-väggutag (230 Volt, 50 Hz, växelström)

1 Placera ugnen på ett platt, jämnt och stadigt underlag. Se till att ugnen är väl ventilerad genom att ha ett avstånd på minst 10 cm bakom och vid sidorna av ugnen, minst 20 cm ovanför och att den står minst 85 cm över golvet.

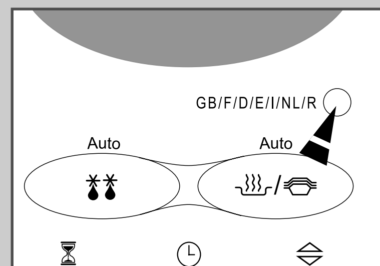
2 Täck aldrig för ventilationshålen, eftersom ugnen kan överhettas och stängas av automatiskt. Ugnen kan inte användas innan den svalnat av tillräckligt.

3 Avlägsna allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Montera stödringen och vridskivan. Kontrollera att vridskivan snurrar fritt.

4 Anslut sladden till ett jordat vägguttag. Om apparatens nätsladd är skadad måste den bytas ut mot specialsladd (referens KDK KKP 4819 D eller I-SHENG SP022 eller EUROELECTRIC 1410 eller ZD16A eller EUROELECTRIC 3183Y).

Val av språk i teckenfönstret

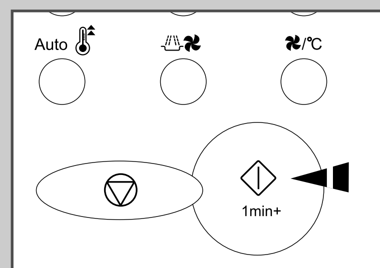
Första gången du ansluter nätsladden eller efter ett strömavbrott, visas "SELECT YOUR LANGUAGE" i teckenfönstret. Du kan nu välja vilket språk som skall användas i teckenfönstret. Du kan välja mellan engelska, franska, tyska, spanska, italienska, holländska och ryska.



1 Tryck in språkknappen direkt efter att du anslutit din mikrovågsugn eller direkt efter ett strömavbrott.

Resultat: Fortsätter du att trycka på språkknappen kommer följande inställningar att visas i tur och ordning:
ENGLISH (LBS) (engelska), ENGLISH (KG) (engelska), FRENCH (franska), GERMAN (tyska), SPANISH (spanska), ITALIAN (italienska), DUTCH (holländska), RUSSIAN (ryska).

2 När du har valt önskat språk, trycker du på ◇ (1min+)-knappen för att bekräfta och avsluta.

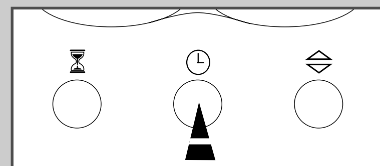


Att ställa in klockan

Din mikrovågsugn har en inbyggd klocka. Tiden kan visas antingen i 24-timmarsformat eller 12-timmarsformat. Du måste ställa in klockan:

- ***när du installerar mikrovågsugnen***
- ***efter ett strömavbrott***

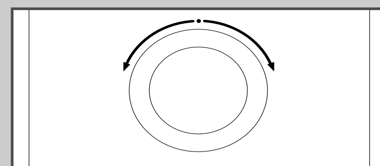
➢ Glöm inte att ställa om också denna klocka när vi byter från vintertid till sommartid och tvärtom.



1

För att få tidsangivelse i...	Tryck på ◷-knappen...
12-timmarsformat	en gång
24-timmarsformat	två gånger

2 Ställ in timme med vredet.

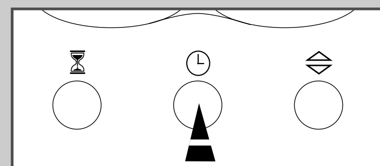


3 Tryck på ◷-knappen.

4 Ställ in minuter med vredet.

5 När rätt tid visas, tryck på ◷-knappen så börjar klockan att gå.

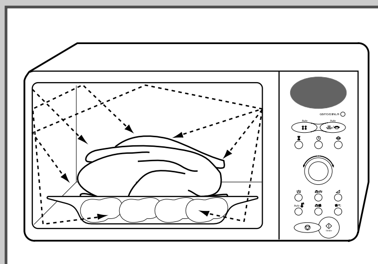
Resultat: Tiden visas när du inte använder mikrovågsugnen.



S

Hur en mikrovågsugn fungerar

S



Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Den energi som frigörs gör att mat kan tillagas eller värmas utan att ändra form eller färg.

Du kan använda din mikrovågsugn till att:

- ***tina mat***
- ***värma mat***
- ***tillaga mat***

Tillagningsprincip

1 Mikrovågorna som alstras av magnetronen fördelas jämnt när maten snurrar på vridskivan. Därigenom tillagas maten helt jämnt.

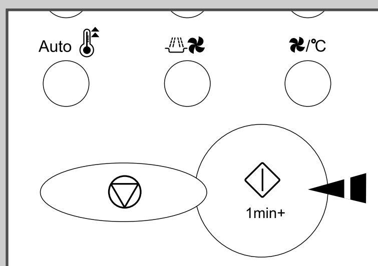
2 Mikrovågorna tränger in ca 2,5 cm i livsmedlet. Tillagningen fortsätter sedan genom värmenspridning i livsmedlet.

3 Tillagningstiderna varierar beroende på vilket kärl som används och livsmedlets sammansättning:
- kvantitet och densitet
- vatteninnehåll
- temperatur vid tillagningens början (djupfryst eller inte)



Eftersom mitten av livsmedlet tillagas genom värmespridning, fortsätter tillagningen också efter det att du tagit ut maten ur mikrovågsugnen. De ståtider som anges i recepten och i detta häfte måste därför följas så att:
- rätten tillagas jämnt, också i mitten av livsmedlet
- rätten får samma temperatur heltigenom

Att kontrollera att ugnen fungerar som den skall



Nedanstående enkla procedur är ett bra sätt att kontrollera att ugnen fungerar som den skall. Om du är osäker på om ugnen fungerar som den skall, se avsnittet ”Vad du skall göra när du inte vet vad du skall göra” på nästa sida.



- Ugnen måste vara ansluten till lämpligt vägguttag.
- Vridskivan måste vara på plats.
- Om annan effektnivå än maximum (100 % - 900 W) används, tar det längre tid innan vattnet börjar koka.

1 Öppna dörren genom att dra i handtaget på dörrens högra sida. Ställ ett glas vatten på vridskivan. Stäng dörren.

2 Tryck på ◇ (1min+)-knappen och ställ in tiden på 4 - 5 minuter, genom att trycka önskat antal gånger på ◇ 1min+ -knappen.

Resultat: Ugnen värmer vattnet i 4 - 5 minuter. Vattnet bör därefter koka.

Vad du skall göra när du inte vet vad du skall göra

S

Att lära känna en ny apparat tar alltid litet tid. Om du stöter på något av de problem som beskrivs nedan, försök att avhjälpa dem genom att vidta de föreslagna åtgärderna. På så sätt kanske du inte behöver besvära dig med att ringa efter service.

Problem	Kontroll/Förklaring/Åtgärd
◆ Kondens inne i ugnen ◆ Luftflöde runt dörr och ytterhölje ◆ Ljusreflektioner runt dörr och ytterhölje ◆ Ånga kring dörr och ventilationshål	Detta är helt normalt.
Maten tillagas inte alls	◆ Har du ställt in timern rätt och tryckt på ◇ (1min+)-knappen? ◆ Är dörren stängd? ◆ Har du överbelastat elkretsen, så att en säkring har gått eller brytare löst ut.
Maten tillagas för litet eller för mycket	◆ Var tillagningstiden rätt för denna typ av livsmedel? ◆ Hade rätt effektnivå valts?
Gnistor och sprakanden inne i ugnen	◆ Använde du ett kärl med metalldekor? ◆ Lämnade du kvar en gaffel eller något annat metallredskap i ugnen? ◆ Låg aluminiumfolien alltför nära innerväggen?
Ugnen stör radio eller TV	◆ Det kan uppstå litet störningar i radio- och TV-mottagningen när du använder mikrovågsugnen. Detta är helt normalt. Åtgärd: Ställ ugnen längre bort från TV- och radio-apparater samt antenner. ◆ Om ugnens mikroprocessor utsätts för störningar, kan displayen visa fel uppgifter. Åtgärd: Dra ut kontakten ur vägguttaget och anslut den igen. Ställ in klockan på nytt.

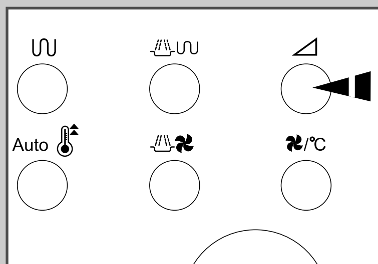
Om du inte kunde åtgärda problemet med hjälp av anvisningarna ovan, anteckna:

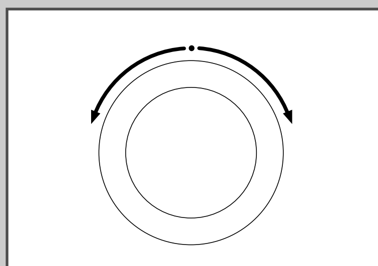
- ***modell- och serienummer (står vanligtvis baktill på ugnen)***
- ***garantiuppgifter***
- ***problemets art***

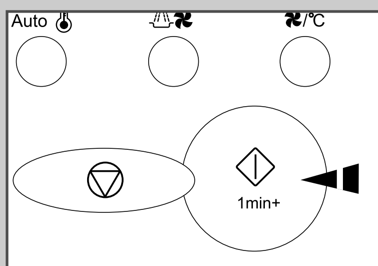
Kontakta därefter din återförsäljare eller SAMSUNGS serviceavdelning.

Att tillaga/värma

S







Nedan förklaras hur du tillagar eller värmer mat.



KONTROLLERA ALLTID tillagningstiden innan du går ifrån ugnen.

1 Öppna dörren. Ställ maten i mitten av vridskivan. Stäng dörren.
☛ Slå aldrig på mikrovågsugnen när den står tom.

2 Tryck på ⊿-knappen.
Resultat: Följande indikationer visas:
| (en-stegstillagning)
(mikrovågsläge)

3 Välj önskad effektnivå genom att trycka på ⊿-knappen igen tills motsvarande effekt visas. Se tabellen nedan för ytterligare detaljer.

4 Ställ in tillagningstiden genom att vrida vredet.
Exempel: För en tillagningstid på 3 minuter, 30 sekunder, vrid vredet åt höger till inställningen 3:30.
Resultat: Tillagningstiden visas.

5 Tryck på ◇ (1min+)-knappen.
Resultat: Ugnsljuset tänds och vridskivan börjar snurra. Tillagningen börjar. När den är klar:
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om ▽-knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

Obs! Vill du få information om aktuell effektnivå inne i ugnen, trycker du en gång på ⊿-knappen. Vill du ändra effektnivå under pågående tillagning, trycker du två eller flera gånger på ⊿-knappen för att ställa in önskad effektnivå.



Om du vill värma en rätt under en kort tid på maximal effekt (900 W), kan du helt enkelt trycka på ◇ 1min+ -knappen en gång för varje minut du vill värma. Ugnen går igång direkt. Mikrovågsläget kan programmeras att laga till mat i upp till två steg.

Effektnivåer och tidsvariationer

Effektnivåfunktionen ger dig möjlighet att anpassa mängden energi som alstras och därigenom den tid som åtgår för att tillaga eller värma maten alltefter kvantitet och konsistens. Du kan välja mellan sex effektnivåer.

Effektnivå	Procenttal	Uteffekt	Effektnivå	Procenttal	Uteffekt
HÖG	100 %	900 W	MEDEL-LÅG	33 %	300 W
MEDEL-HÖG	67 %	600 W	TINA UPP	20 %	180 W
MEDEL	50 %	450 W	LÅG	11 %	100 W

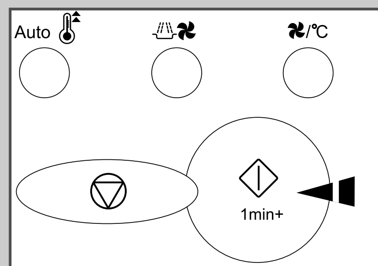
De tillagningstider som anges i recept och i detta häfte motsvarar de angivna effektnivåerna.

Om du väljer en...	Kommer tillagningstiden att...
högre effektnivå	bli kortare
lägre effektnivå	bli längre

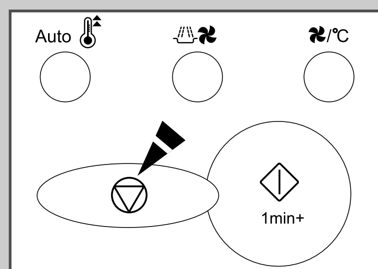
Att avbryta tillagning

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att:

- ***kontrollera maten***
- ***vända maten eller röra om i den***
- ***låta den stå***



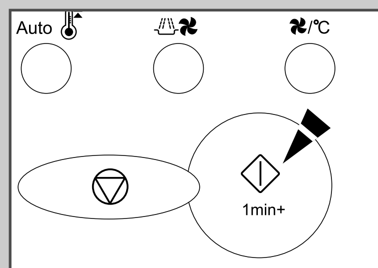
För att avbryta tillagningen...	Måste du...
tillfälligt	Öppna dörren. Resultat: Tillagningen avbryts. För att återuppta tillagningen, stäng dörren igen och tryck på ◇ (1min+)-knappen.
helt	Tryck på ▽-knappen. Resultat: Tillagningen avbryts. Om du vill radera tillagningsinställningarna, tryck en gång till på ▽-knappen.



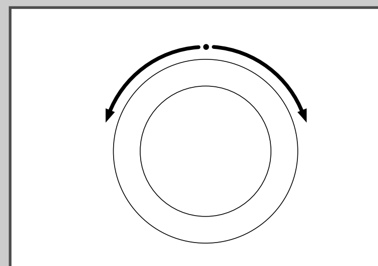
Att ändra tillagningstiden

Precis som vid traditionell matlagning, kan du upptäcka, beroende på matens konsistens och hur du vill ha den tillagad, att du behöver justera tillagningstiden något. Du kan:

- ***när som helst kontrollera hur tillagningen fortskrider genom att helt enkelt öppna dörren***
- ***förlänga eller förkorta den återstående tillagningstiden***

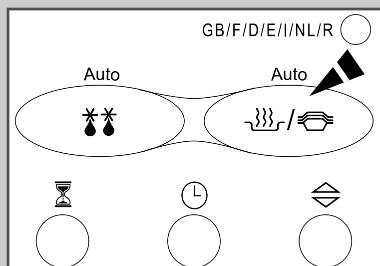


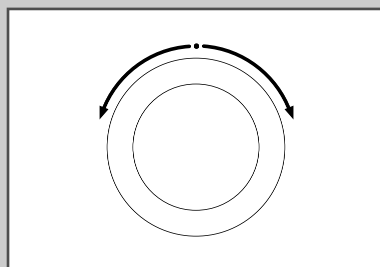
Vill du förlänga tillagningstiden för maten, trycker du en gång på ◇ 1min+ -knappen för varje minut du vill lägga till. Exempel: Vill du lägga till tre minuter, trycker du tre gånger på ◇ 1min+ -knappen.
För att förlänga eller förkorta tillagningstiden under tillagning, vrid vredet åt höger eller vänster.

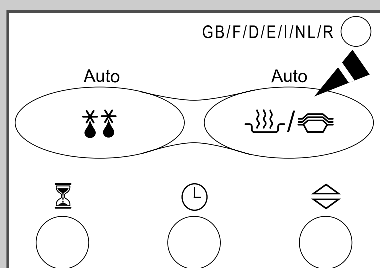


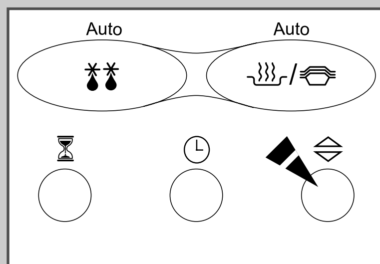
Att använda den automatiska uppvärmnings- ...

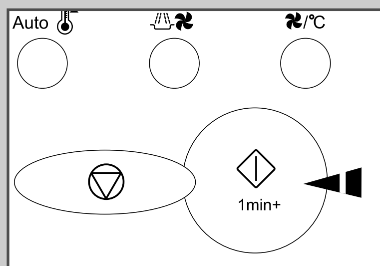
S











Den automatiska uppvärmnings- och tillagningsfunktionen ( ) har tio förprogrammerade tider. Du behöver inte ställa in tillagningstid eller effektnivå.

Du kan ändra kvantiteten genom att trycka på Portion-knappen.



Använd bara mikrovågståliga kärl.

1	Öppna ugnsdörren.
2	Ställ maten i mitten av vridskivan.
3	Stäng dörren.
4	Ange vilken typ av mat som skall tillagas genom att trycka på -knappen och vrid vredet för att välja tillämpligt autokod (10 koder). I tabellen på nästa sida beskrivs de olika förprogrammerade inställningarna.
5	Ange kvantiteten genom att trycka en eller flera gånger på Portion ( )-knappen.
6	Förläng eller förkorta tillagningstiden vid behov genom att trycka på Mer/Mindre ( )-knappen.
7	Tryck på (1min+)-knappen. <u>Resultat</u>: Maten tillagas i enlighet med den valda förprogrammerade inställningen. ◆ När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten. ◆ Om dörren är öppen eller om -knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

... och tillagningsfunktionen

I följande tabell visas de olika programmen för autouppvärmning och -tillagning, vikter, ståtider och tillämpliga rekomendationer.

Program nr 1, 2, 3, 6 och 7 använder sig endast av mikrovågsenergi.

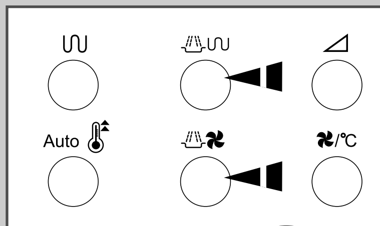
Program nr 9 använder sig av en kombination av mikrovågor och grill.

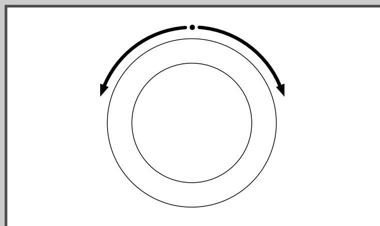
Program nr 4, 5, 8 och 10 använder sig av en kombination av mikrovågor och strålning.

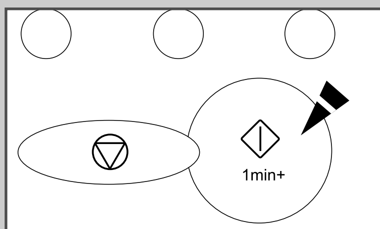
Kod	Mat	Kvantitet	Ståtid	Rekommendationer
1 - 1 - 2 - 3	Färdigmåltid (kyld)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Lägg upp på en keramiktallrik och täcker över med plastfilm för mikrovågsugn. Programmet lämpar sig för måltider som består av 3 komponenter (t.ex. kött med sås, grönsaker och potatis, ris eller pasta).
2 - 1 - 2 - 3 - 4	Drycker (kaffe, mjölk, te, vatten med rumstemperatur)	150 ml 300 ml 450 ml 600 ml	1 - 2 min.	Häll upp i en keramikkopp och värm upp utan lock. Sätt 1 kopp i mitten, 2 koppar mitt emot varandra och 3 eller 4 i en cirkel. Rör om före och efter ståtiden. Om dryckerna är kylda, trycker du på Mer-knappen.
3 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Soppa/sås (kyld)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2 - 3 min.	Häll upp i en djup sopptallrik eller skål av keramik och täck över under uppvärmning och ståtiden. Rör om före och efter ståtiden.
4 - 1 - 2 - 3	Pizza (fryst och lämplig för ugnsuppvärmning)	300 - 400 g 450 - 550 g 600 - 700 g (två pizzor)	-	Lägg en pizza på den låga hållaren, lägg två pizzor på den låga och höga hållaren.
5 - 1 - 2 - 3	Pommes frites (fryst och lämplig för ugnsuppvärmning)	200 g 300 g 400 g	-	Lägg direkt på vridskivan av glas, men inte i centrum av den. Vänd dem när ugnen piper.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Färska grönsaker	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Väg grönsakerna efter sköljning, rengöring och uppskärning i jämnstora bitar. Lägg dem i en ugnsfast glasskål med lock. Vid tillagning av 200 - 450 g tillsätt 45 ml (3 matskedar) vatten, för 500 - 650 g tillsätt 60 ml (4 matskedar) och för 700 - 750 g tillsätt 75 ml (5 matskedar). Rör om efter tillagning. (Vid tillagning av större mängder rör du om en gång under tillagningen också.)
7 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Skalad/kokt potatis	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Väg potatisen efter skalning, rengöring och uppskärning i jämnstora bitar. Lägg dem i en ugnsfast glasskål med lock. Vid tillagning av 300 - 450 g tillsätt 45 ml (3 matskedar) vatten, för 500 - 650 g tillsätt 60 ml (4 matskedar) och för 700 - 750 g tillsätt 75 ml (5 matskedar).
8 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Ugnsstekt kyckling	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5 - 10 min.	Pensla kycklingen med olja och krydda med peppar, salt och paprikapulver. Lägg den på den låga hållaren med den bröstsidan nedåt. Vänd när ugnen piper.
9 - 1 - 2 - 3 - 4	Kycklingbitar	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g	3 min.	Pensla kycklingbitarna med olja och krydda med peppar, salt och paprikapulver. Lägg dem på den höga hållaren med den skinnsidan nedåt. Vänd när ugnen piper.
10 - 1 - 2 - 3	Biffstek/ Lammstek	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 G	10 - 15 min.	Pensla köttet med olja och krydda (endast peppar, salt tillsätts efteråt). Lägg den på den låga hållaren med den feta sidan nedåt. Vänd när ugnen piper. Efter tillagning och under ståtiden skall de kläs in i aluminium.

Att använda bryntallriken (endast CK99FS)

S







När man tillagar pizza och paj i grill eller mikrovågsugn, blir degen vanligtvis degig. Detta kan du undvika genom att använda bryntallriken. I och med att hög temperatur uppnås snabbt, får rätten en knaprig, brun yta.

Bryntallriken kan även användas för bacon, ägg, korv etc.

➢ Innan du använder bryntallriken, förvärm den med hjälp av kombinationsläget i 3 - 5 minuter.

- Kombination av strålning (250°C) och mikrovågor (600 W effektnivå)
  eller
- Kombination av grill och mikrovågor (600 W effektnivå)

Se sidorna 25 och 26.

1 Förvärm bryntallriken, så som beskrivs ovan.

☞ Använd alltid grytlappar. Bryntallriken blir mycket varm.

2 Stryk olja på tallriken om du tillagar t.ex. bacon och ägg, så får rätten fin färg.

3 Lägg maten på bryntallriken.

☞ Ställ aldrig kärl som inte tål mikrovågor på bryntallriken (plastbunkar t.ex.).

4 Ställ bryntallriken på vridskivan i mikrovågsugnen.

☞ Ställ aldrig bryntallriken i mikrovågsugnen om vridskivan saknas.

5 Välj tillämplig effektnivå genom att trycka på kombi (eller)-knappen. Och ställ in tillagningstiden genom att vrida vredet tills rätt tillagningstid visas.

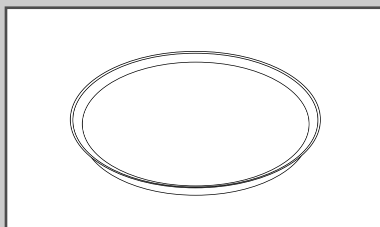
6 Tryck på (1min+)-knappen.

Resultat: Tillagningen börjar.

- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om -knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

Så här rengör du bryntallriken

Det bästa sättet att rengöra bryntallriken är att diska den i varmt vatten och diskmedel och sedan skölja den i rent vatten. Använd inte skrubbborste eller rivig tvättsvamp, eftersom de kan skada tallrikens yta.



➢ Eftersom bryntallriken är belagd med ett lager Teflon, kan den skadas om den inte handhas på rätt sätt.

- Skär aldrig upp maten på bryntallriken. Avlägsna maten från tallriken innan du skär den.
- Vänd maten helst med en spatel i plast eller trä.

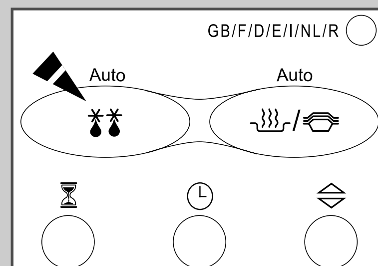
Att använda den automatiska tiningsfunktionen

S

Den automatiska tiningsfunktionen gör att du kan tina kött, fågel, fisk, bröd/kaka och frukt. Tiningstiden och effektnivån ställs in automatiskt. Du väljer bara program och anger vikt.

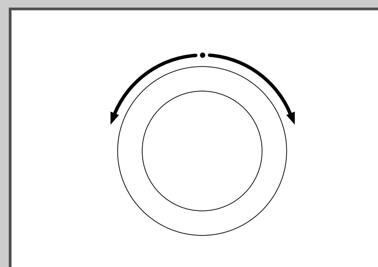


Använd bara mikrovågståliga kärl.



1 Öppna ugnsdörren.
Lägg det frysta livsmedlet mitt på vridskivan. Stäng dörren.

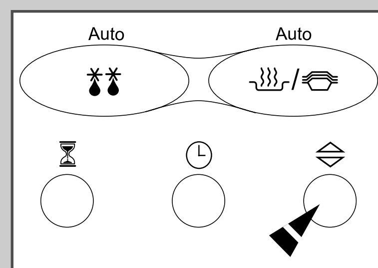
2 Tryck på -knappen.
Resultat: Följande indikationer visas:
(autotiningsläge)



3 Tryck på -knappen en eller flera gånger tills den typ av livsmedel som du vill tina visas. I tabellen på nästa sida ges ytterligare detaljer.

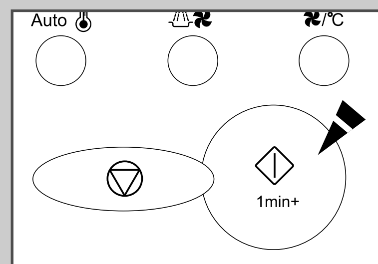
4 Ange livsmedlets vikt genom att vrida vredet.

5 Förläng eller förkorta vid behov tiningstiden genom att trycka på Mer/Mindre ( )-knappen.



6 Tryck på (1min+)-knappen.
Resultat:
- Tiningen börjar.
- När halva tiningstiden gått piper ugnen för att påminna dig om att du måste vända på livsmedlet.

7 Tryck en gång till på (1min+)-knappen för att avsluta tiningen.
Resultat:
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett “:0” blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om -knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.





Du kan också tina mat manuellt. Välj mikrovågsugnens tillagnings/uppvärmningsfunktion och en effektnivå på 180 W. Se avsnittet ”Att tillaga/värma” på sidan 12 för ytterligare information.

Att använda den automatiska tiningsfunktionen (forts.)

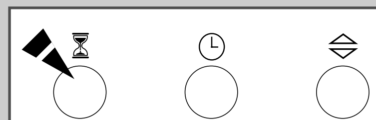
I nedanstående tabell beskrivs de olika autotiningsprogrammen, vikterna, ståtiderna och rekommendationerna.

Ta bort alla förpackningar innan upptining. Lägg kött, hönsfågel och fisk på en keramiktallrik.

Kod	Mat	Kvantitet	Ståtid	Rekommendationer
1	Kött	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Detta program lämpar sig för nötkött, fläskkött, stekar, kotletter och köttfärs.
2	Fågel	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Täck klubborna och vingarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Du kan tina antingen hela kycklingar eller kycklingbitar.
3	Fisk	0,2 - 2 kg	20 - 50 min.	Täck hela fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet lämpar sig för hela fiskar och för fiskfiléer.
4	Bröd/Kaka	125 g - 1 kg	5 - 20 min.	Lägg brödet på en bit ugnspapper och vänd det så fort ugnen piper. Lägg kakan på en keramiktallrik och vänd, om möjligt, så fort ugnen piper. (Ugnen är fortfarande på, men den stannar när du öppnar dörren). Programmet lämpar sig för alla typer av bröd, skivade eller hela, såväl som för småfranska och baguetter. Lägg småfranskan i en cirkel. Programmet lämpar sig för alla typer av kakor bakade med jäst, småkakor, cheese cake och smördegskakor. Det lämpar sig inte för smulkakor och skorpor, frukt- och gräddtårtor eller för kakor med chokladglasyr.
5	Frukt	100 - 600 g	5 - 10 min.	Sprid ut frukten på platt keramiktallrik eller lägg dem på en platt glastallrik. Programmet lämpar sig för all frukt.

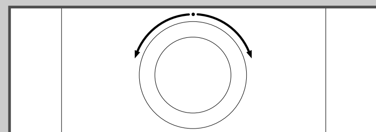
Att ställa in ståtiden

Med Hold Time kan du ställa in ståtiden automatiskt (utan mikro-vågstillagning). Du behöver inte hålla reda på tiden, ugnen piper när ståtiden är slut.

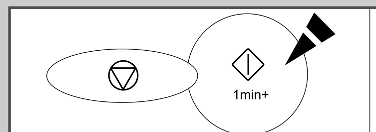


1 Tryck på Ståtid/Fördröjning (⧗)-knappen.

Resultat: Följande indikationer visas:
⧗ (läget Ståtid/Fördröjning)



2 Ange ståtid genom att vrida vredet.



3 Tryck på ◇ (1min+)-knappen.

Resultat: Ugnen piper när ståtiden har gått.

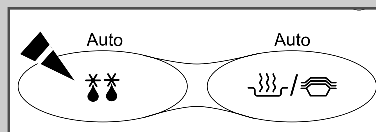
Flerstegstillagning

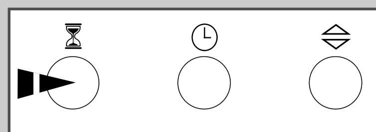
Du kan programmera mikrovågsugnen till att tillaga maten i upp till fyra steg. (Strålningsläget kan inte användas vid flerstegstillagning.)

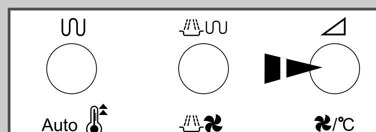
Exempel: ***Du kan tina maten och tillaga den utan att behöva göra nya inställningar efter varje steg. Det betyder att du kan tina och tillaga 1,8 kg kyckling i fyra steg:***

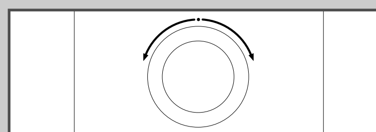
- ***tina***
- ***låta stå i 20 minuter***
- ***mikrovågstillagning i 30 minuter***
- ***grilla i 15 minuter***

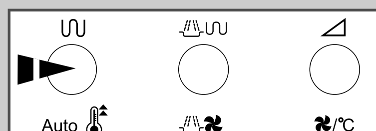
➢ De två första stegen måste vara tining och ståtid. Kombinations- och grillägena kan endast användas en gång vardera under de två återstående ostegen. Mikrovågor kan dock användas två gånger på två olika effektnivåer.

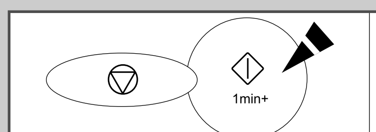












1 Tryck på ⁑-knappen och ställ in vikten genom att vrida vredet ett tillämpligt antal gånger (1,8 kg i exemplet).

2 Tryck på Ståtid/Fördröjning (⧗)-knappen och ställ in ståtiden genom att vrida vredet ett tillämpligt antal gånger (20 minuter i exemplet).

3 Tryck på ⊿-knappen.

4 Ställ in mikrovågseffekten genom att trycka på ⊿-knappen önskat antal gånger (450 W i exemplet).

5 Ställ in tillagningstiden genom att vrida vredet (30 minuter i exemplet).

6 Tryck på ᙨ-knappen och ställ in grillningstiden genom att vrida vredet ett tillämpligt antal gånger (15 minuter i exemplet).

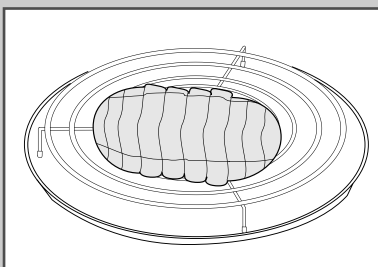
7 Tryck på ◇ (1min+)-knappen.

Resultat: Tillagningen börjar.

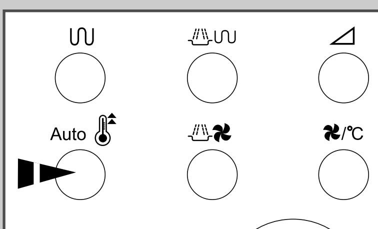
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om ▽-knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

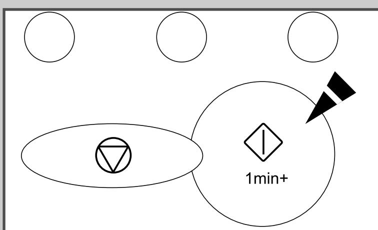
S

Att välja tillbeh



Att förvärma ug





Temperaturinställningar

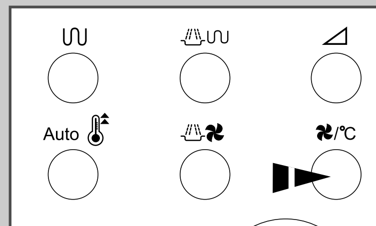
250°C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

Att tillaga med strålningsvärme

Med strålningsläget kan du tillaga mat på samma sätt som i traditionell ugn. Mikrovågor används inte. Du kan ställa in temperaturen från 40°C till 250°C i åtta förvalda steg. Maximal tillagningstid är 60 minuter.

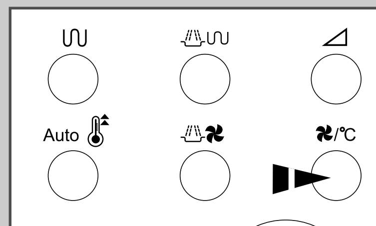


- Om du vill förvärma ugnen, se sidan 20.
- Använd alltid grytlappar när du vidrör kärlen i ugnen. De kan vara mycket varma.
- Maten tillagas bättre och får finare färg om du använder den låga hållaren.



1 Kontrollera att värmeelementet står horisontellt och att vridskivan är på plats.

2 Öppna dörren och ställ kärlet på vridskivan.



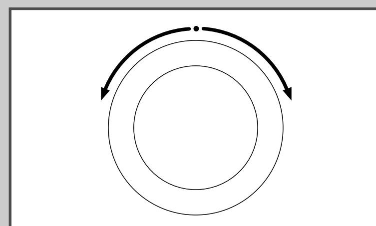
3 Tryck på UGN/°C (/°C)-knappen.

Resultat: Följande indikationer visas:

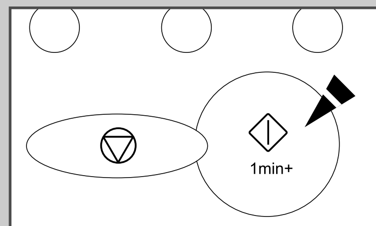
(strålningsläge)

250°C (temperatur)

4 Tryck en eller flera gånger på UGN/°C (/°C)-knappen för att ställa in önskad temperatur.



5 Ställ in tillagningstiden genom att vrida vredet.



6 Tryck på (1min+)-knappen.

Resultat: Tillagningen börjar.

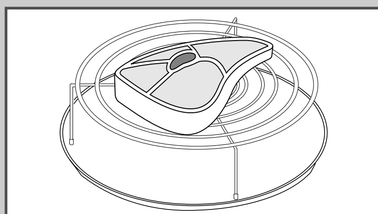
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om -knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

Obs! Vill du få information om aktuell temperatur inne i ugnen, trycker du en gång på UGN/°C (/°C)-knappen.

Temperaturinställningar

250°C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

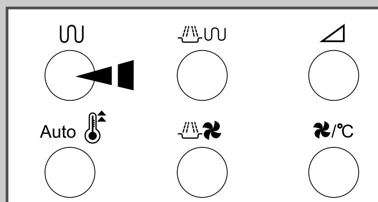
Att grilla

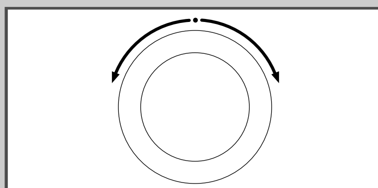


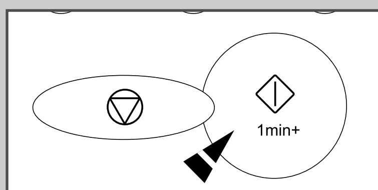
Med grillen kan du snabbt värma och bryna maten, utan att använda mikrovågor.



- Använd alltid grytlappar när du vidrör kärlen i ugnen. De kan vara mycket varma.
- Maten tillagas och grillas bättre om du använder den höga hållaren.







1 Kontrollera att värmeelementet står horisontellt och att rätt hållare är placerad i ugnen.

2 Öppna dörren och ställ maten på hållaren.

3 Tryck på -knappen.

Resultat: Följande indikationer visas:

(enstegstillagning)

(grilläge)

4 Ställ in grillningstiden genom att vrida vredet.

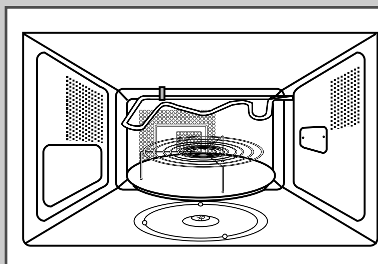
Maximal grillningstid är 60 minuter.

5 Tryck på (1min+)-knappen.

Resultat: Grillningen börjar.

- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om -knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

Att välja värmeelementsläge

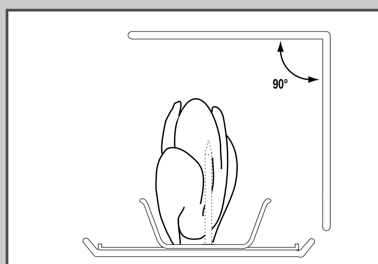


Värmeelementet används när maten tillagas genom grillning eller spettgrillning. Det kan placeras i ett av två lägen:

- ***horisontellt vid grillning eller vid kombinerad tilagning med mikrovågor + grill***
- ***vertikalt endast vid spettgrillning (endast Ck99FS)***



Värmeelementets läge får endast ändras när det är kallt. Använd inte våld när du ställer det i vertikalt läge.



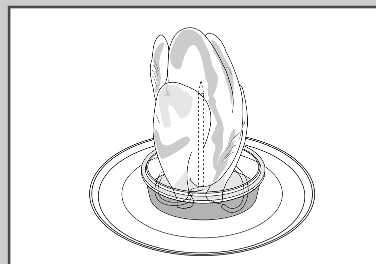
För att ställa värmelementet...	Måste du...
horisontellt (grillning och kombinerad mikrovågor + grill) (endast Ck99FS)	◆ Dra värmeelementet mot dig. ◆ Tryck det uppåt tills det står parallellt med ugnens tak.
vertikalt (spettgrillning och multispett	◆ Dra ned värmeelementet. ◆ Tryck det bakåt, tills det står parallellt med ugnens bakre vägg.

Att grilla på spett (endast CK99FS)

Att använda grillspettet är praktiskt, eftersom man slipper vända på maten. Det kan användas vid kombinerad mikrovågs- och strålningstillagning.



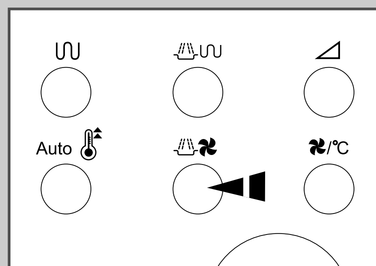
- Kontrollera att matens vikt är jämnt fördelad över spettet och att det kan rotera fritt.
- Använd alltid grytlappar när du vidrör kärlen i ugnen. De kan vara mycket varma.



1 Kontrollera att värmeelementet står horisontellt.

2 Tryck grillspettet igenom mitten av köttet.

Exempel: Tryck in grillspettet mellan ryggraden och bröstet på en kyckling.

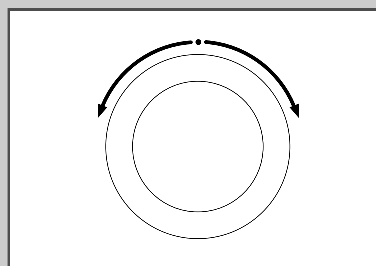


3 Placera spettet på dess hållare och ställ hållaren på glasskålen och slutligen glasskålen på vridskivan.

4 För att köttet skall få finare färg, stryk på matolja.

5 Välj effektnivå och tid för kombinerad tillagning med mikrovågor och strålning.

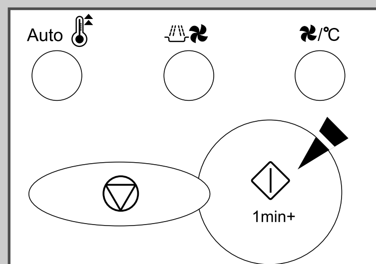
För...	Se sidan...
kombinerad tillagning med mikrovågor och strålning	25



6 Tryck på ◇ (1min+)-knappen.

Resultat: Tillagningen börjar och spettet börjar rotera.

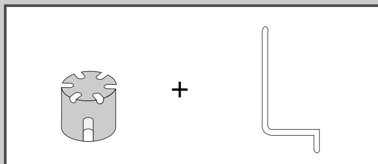
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om ▽-knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.



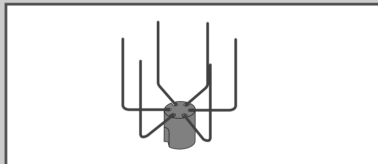
7 När köttet är tillagat, ta försiktigt bort spettet. Använd grytlappar så att du inte bränner dig.

Att använda det vertikala multispettet (endast CK99FS)

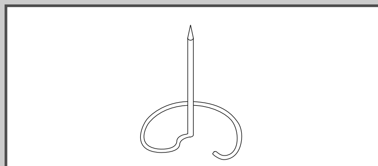
S



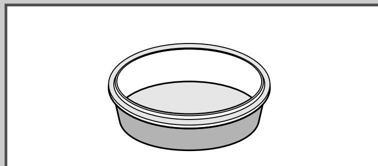
Barbecuedrev, stekspett,



Multispett



Grillspett



Glasskål

MULTISPETT FÖR KEBAB

Med multispettet med 6 kebabspett kan du enkelt grilla kött, hönsfågel, grönsaker (som lök, paprika eller zucchini) och frukt som skurits upp i bitar.

Du kan laga till ovanstående med kebabspetten i grill- eller kombinationsläge.

ANVÄNDNING AV MULTISPETT MED KEBABSPETT

1. Vid tillagning av kebab med multispett, använder du de sex stekspetten.
2. Sätt lika mycket mat på varje spett.
3. Lägg grillspettet i en glasform och för in multispettet i den.
4. Sätt glasformen med multispettet i mitten av vridskivan.



Se till att grillelementet befinner sig i rätt läge vid bakväggen av ugnsutrymmet och inte högst upp innan grillning.

TAG UT MULTISPETTET FRÅN UGNEN EFTER GRILLNING

1. Använd grytlappar för att ta ut glasformen med multispettet ur ugnen, eftersom den kommer att vara mycket varm.
2. Tag även ut multispettet ur spetthållaren med grytlapparna.
3. Tag försiktigt loss spetten och tag loss matbitar från spetten med en gaffel.



Multispettet skall inte diskas i en diskmaskin. Diska den för hand i varmt vatten och diskmedel. Tag ut det vertikala multispettet ur ugnen efter användning.

Att kombinera mikrovågor och strålning

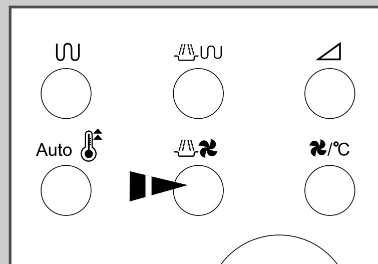
Vid kombinationstillagning används både mikrovågsenergi och strålningsvärme. Ugnen behöver inte förvärmas, eftersom mikrovågsenergin är omedelbart tillgängligt.

Många livsmedel kan tillagas i kombinationsläge, framförallt:

- ***stekar och fågel***
- ***pajer och kakor***
- ***ägg- och osträtter***



- ANVÄND ALLTID mikrovågståliga och ugnssäkra kärl. Tallrikar i glas eller keramik är perfekta, eftersom de låter mikrovågorna jämnt tränga igenom maten.
- ANVÄND ALLTID grytlappar när du vidrör kärl i ugnen. De kan vara mycket varma.
- Maten tillagas bättre och får finare färg om du använder den låga hållaren.



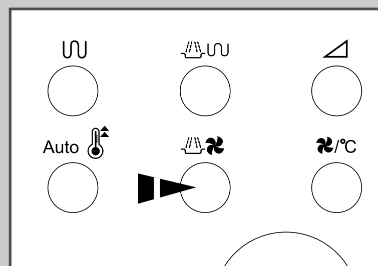
1 Öppna dörren till ugnen. Lägg maten på vridskivan eller på den låga hållaren på vridskivan. Stäng dörren.

☞ Värmeelementet måste stå i horisontellt läge.

2 Tryck på MV+UGN ( )-knappen.

Resultat: Följande indikationer visas:

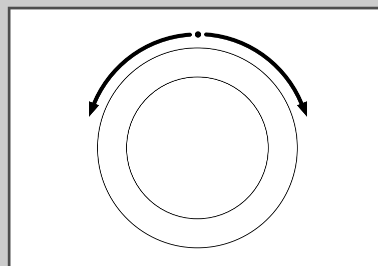
	(kombinationsläge mikrovågor och strålning)
250°C	(temperatur)



3 Tryck en eller flera gånger på MV+UGN ( )-knappen för att ställa in önskad temperatur.

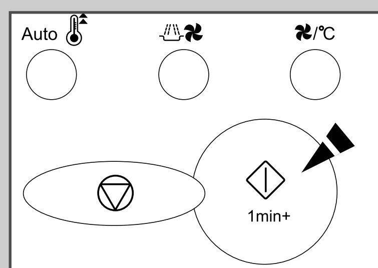
4 Ställ in tillagningstiden genom att vrida vredet.

☞ Maximal tillagningstid är 60 minuter.



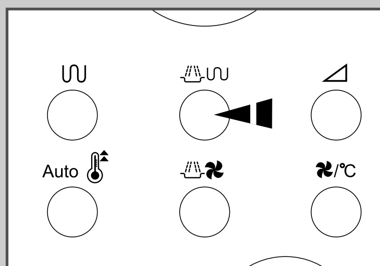
5 Tryck på ◇ (1min+)-knappen.

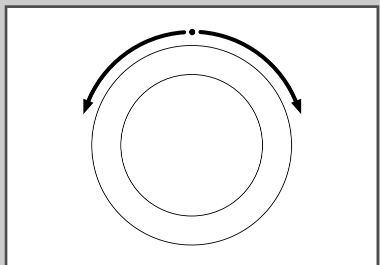
Resultat:
- Kombinationstillagningen startar.
- Ugnen värms till önskad temperatur och mikrovågstillagningen fortsätter tills tillagningstiden är ute.
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om ▽-knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

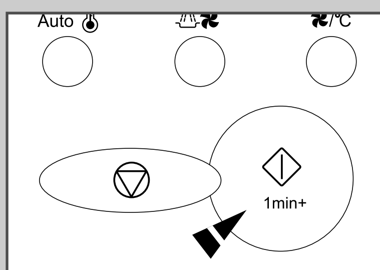


Obs! Vill du få information om aktuell temperatur inne i ugnen, trycker du en gång på UGN/°C (/°C)-knappen.

Att kombinera mikrovågor och grill







Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grillning, vilket ger kort tillagningstid och samtidigt fin, brun yta.

- ANVÄND ALLTID mikrovågståliga och ugnssäkra kärl. Tallrikar i glas eller keramik är perfekta, eftersom de låter mikrovågorna jämnt tränga igenom maten.
- ANVÄND ALLTID grytlappar när du vidrör kärl i ugnen. De kan vara mycket varma.
- Maten tillagas och grillas bättre om du använder den höga hållaren.

1 Öppna dörren. Lägg maten på den hållare som bäst passar för typen av livsmedel som skall tillagas. Ställ hållaren på strålningsbrickan. Stäng dörren.

2 Tryck på MV+GRILL ()-knappen.

Resultat: Följande indikationer visas:
| (enstegstillagning)
(kombinationsläge mikrovågor och grill)

3 Ställ in tillagningstiden genom att vrida vredet.

Maximal tillagningstid är 60 minuter.
Grillens temperatur kan inte ändras.

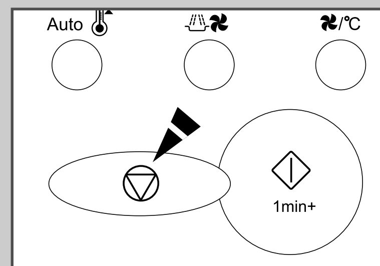
4 Tryck på  (1min+)-knappen.

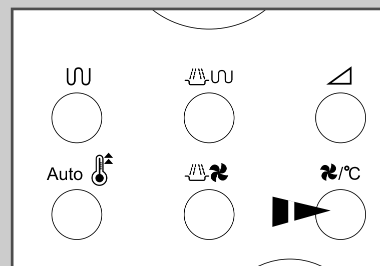
Resultat:
- Kombinationstillagningen startar.
- När tillagningstiden är över, piper ugnen och ett ":0" blinkar fyra gånger. Ugnen kommer därefter att pipa en gång i minuten.
- Om dörren är öppen eller om -knappen trycks in, visas aktuellt klockslag.

Att sätta säkerhetsspärr på mikrovågsugnen

Denna mikrovågsugn har en speciell barnspärrfunktion, som gör att du kan ”låsa” ugnen så att barn och andra obehöriga inte råkar sätta igång den.

Ugnen kan spärras när som helst.





1 Tryck samtidigt på ▽- och ✲/℃-knapparna (i cirka tre sekunder).

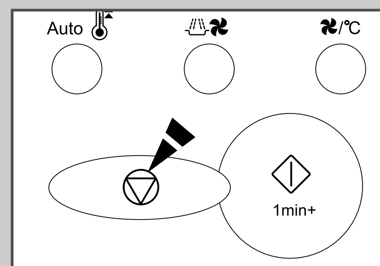
Resultat:
- Ugnen spärras.
- Symbolen (⚷) visas på displayen.

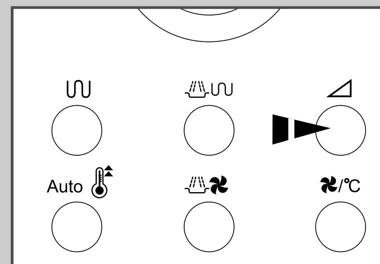
2 För att låsa upp ugnen, tryck återigen samtidigt på ▽- och ✲/℃-knapparna (i cirka tre sekunder).

Resultat:
- Symbolen (⚷) försvinner från displayen.
- Ugnen kan användas normalt.

Visningshastighet

Du kan ändra visningshastigheten när du vill.





1 Tryck samtidigt på ▽- och ◿-knapparna (i cirka tre sekunder).

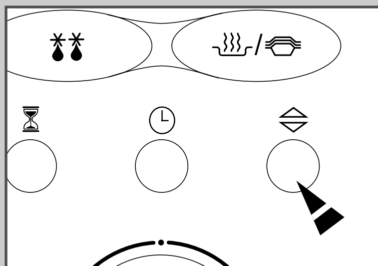
Resultat: Bokstaven “11111” - “55555” visas på displayen.

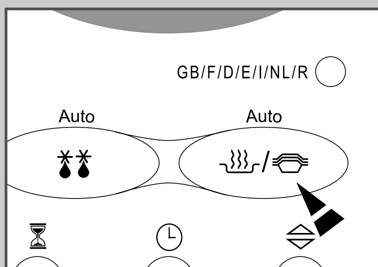
2 Välj önskad visningshastighet.

➢ “11111” betyder låg visningshastighet och “55555” betyder hög visningshastighet.

Att stänga av pipfunktionen

S





Du kan när som helst stänga av pipfunktionen.

1 Tryck samtidigt på Mer/Mindre (⇕)- och ⊓/⊟-knapparna (i cirka tre sekunder).

Resultat: Ugnen piper inte för att indikera att en funktion är avslutad.

2 För att sätta på pipfunktionen igen, tryck återigen samtidigt på Mer/Mindre (⇕)- och ⊓/⊟-knapparna (i cirka tre sekunder).

Resultat: Ugnen fungerar normalt igen.

Kärl- och redskapsguide

För att mat skall kunna tillagas i mikrovågsugn, måste mikrovågorna kunna tränga in i livsmedlet, utan att reflekteras eller absorberas av kokkärlet.

Välj därför kärl med största omsorg. Om kärlet är markerat som mikrovågståligt, kan du vara säker på att det kan användas i mikrovågsugn.

I följande tabell anges olika typer av kokkärl och huruvida de lämpar sig för användning i mikrovågsugn eller inte.

Kärl	Mikrovågståligt	Kommentar
Aluminiumfolie	✔ ✘	Kan användas i små mängder för att skydda vissa delar från att tillagas för mycket. Gnistor kan uppstå om folien ligger för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Bryntallrik	✔	Förvärm inte längre än i 8 minuter.
Porslin och keramik	✔	Porslin, keramik, glaserad keramik och benporslin kan vanligtvis användas i mikrovågsugn om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i laminerad papp	✔	Vissa frysta rätter är förpackade så.
Snabbmatsförpackningar		
• Muggar och kärl i polystyren	✔	Kan användas till att värma mat. Överhettning kan få polystyrenet att smälta.
• Papperspåsar och tidningar	✘	Kan börja brinna.
• Återvinningspapper och metalldekor	✘	Kan orsaka gnistbildning.
Glas		
• Ugnssäkert glas	✔	Kan användas om det saknar metalldekor.
• Finglas	✔	Kan användas till att värma mat och dryck. Ömtåligt glas kan spricka om det upphettas för snabbt.
• Glasburkar	✔	Ta av locket. Endast för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar	✘	Kan orsaka gnistbildning eller brand.
• Påsförslutare	✘	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servietter och hushållspapper	✔	För korta tillagningstider och uppvärmning. Också om man vill att överskottsfukt skall absorberas.
• Återvinningspapper	✘	Kan orsaka gnistbildning.
Plast		
• Kärl	✔	Framförallt värmetålig termoplast. Vissa andra typer av plast kan slå sig eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Matlagningsfilm	✔	Kan användas för att hålla kvar fukten i maten. Bör inte vidröra maten. Var försiktig när du avlägsnar filmen, het ånga kan tränga ut.
• Fryspåsar	✔ ✘	Bara om de kan kokas eller är avsedda att användas i ugn. Bör inte vara lufttäta. Pricka vid behov med gaffel.
Vaxat eller fettavstötande papper	✔	Kan användas till att hålla kvar fukt och förhindra stänk.

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergi tränger in i maten, attraherad och absorberad av vatten, fett och socker.
Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbt. Molekylernas snabba rörelser åstadkommer friktion och den resulterande värmen tillagar maten.

TILLAGNING

Kärl för mikrougnar

För att uppnå maximal effektivitet måste kärlen släppa igenom mikrovågsenergi. Mikrovågor reflekteras av metall, som t.ex. rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan tränga igenom keramik, glas, porslin, plast, papper och trä. Därför skall metallkärl aldrig användas vid tillagning.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn

Många typer av mat lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn, bl.a. färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmålsprodukter, bönor, fisk och kött. Såser, krämer, soppor, puddingar, inläggningar och chutneys kan också lagas till i en mikrovågsugn. Generellt kan man säga att tillagning i mikrovågsugn är idealisk för all mat som normalt tillagas på en spishäll. T.ex. att smälta smör eller choklad (se kapitlet med råd, tekniker och tips).

Övertäckning vid tillagning

Det är mycket viktigt att täcka över maten vid tillagning, eftersom vattenångan bidrar till tillagningen. Mat kan övertäckas på olika sätt: t.ex. med en keramikplatta, plastkåpa eller plastfilm för mikrovågsugn.

Ståtid

När tillagningen är klar, är ståtiden viktig för att värmen skall fördela sig jämnt i maten.

Kokbok för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Laga till med maten övertäckt enligt minimumtiden - se tabell.
Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du föredrar.
Rör om två gånger under tillagningen och en gång efter tillagningen. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen.
Låt stå med lock under ståtiden.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Spenat	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Ärtor	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Haricots verts	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Blandad grönsaker (kinesisk blandning)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

Kokbok för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30 - 45 ml kallt vatten (2 - 3 msk) för varje 250 g, om inte en annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Laga till med maten övertäckt enligt minimumtiden - se tabell. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du föredrar. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter tillagningen. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen.
Låt stå under lock under en ståtid på 3 minuter.

Tips: Skär grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre bitar, desto fortare går tillagningen.

Alla färska grönsaker skall tillagas med full effekt (900 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4 ½ - 5 7 - 8	3	Dela upp i jämnstora buketter. Lägg stammarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	6 - 6 ½	3	Tillsätt 60 - 75 ml (5 - 6 msk) vatten.
Morötter	250 g	4 ½ - 5	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250 g 500 g	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½	3	Dela upp i jämnstora buketter. Dela stora buketter i halvor. Lägg stammarna mot mitten.
Zucchini	250 g	4 - 4 ½	3	Skär zucchinin i bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Laga till de just blir mjuka.
Äggplanta	250 g	3 ½ - 4	3	Skär äggplantan i små skivor och häll över en matsked citronsaft.
Purjolök	250 g	4 - 4 ½	3	Skär purjolöken i tjocka skivor.
Svamp	125 g 250 g	1 ½ - 2 2 ½ - 3	3	Förbered små, hela svampar eller skivade svampar. Tillsätt inte vatten. Häll över lite citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av vätska före servering.
Lök	250 g	5 - 5 ½	3	Skär lök i skivor eller halvor. Tillsätt 15 ml (1 msk) vatten.
Paprika	250 g	4 ½ - 5	3	Skär paprikan i små bitar.
Potatis	250 g 500 g	3 - 5 7 - 8	3	Väg de skalade potatisarna och skär dem i jämnstora halvor eller klyftor.
Kålrabbi	250 g	5 ½ - 6	3	Skär kålrabbin i små tärningar.

S

Kokbok för ris och pasta

Ris: Använd en stor ugnsfast glasskål med lock - ris fördubblar sin volym vid tillagning. Laga till med lock. När tillagningstiden är över, rör om före ståtiden samt tillsätt salt, kryddor och smör. Anmärkning: allt vatten har kanske inte absorberats av riset när tillagningstiden är över.

Pasta: Använd en stor ugnsfast glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Laga till utan lock. Rör om då och då under och efter tillagning. Låt stå med lock under ståtiden och häll bort överflödig vätska.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15 - 16 17 1/2 - 18 1/2	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Råris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20 - 21 22 - 23	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250 g	900 W	16 - 17	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Majsblandning (ris + majskorn)	250 g	900 W	17 - 18	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250 g	900 W	10 - 11	5	Tillsätt 1l kokhett vatten.

UPPVÄRMNING

Din mikrovågsugn värmer upp mat på en bråkdel av den tid det tar att värma upp på en vanlig spishäll.
Använd effektnivåer och uppvärmningstider enligt följande tabell som en guide. Tiderna i tabellen utgår från vätskor med en rumstemperatur på cirka +18°C till +20°C eller från kyld mat med en temperatur på cirka +5°C till +7°C.

Uppläggning och övertäckning

Undvik att värma upp stora bitar såsom en stek - de kan bli överkokta och uttorkade innan de innersta delarna blir riktigt heta. Uppvärmning av mindre bitar går mycket bättre.

Effektnivåer och omrörning

Viss mat kan värmas upp med effektnivån 900 W medan annan mat måste värmas upp med effekterna 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Kontrollera effektnivåer i tabellerna. Det är för det mesta bättre att värma upp mat vid en låg effektnivå, om maten är ömtålig, om det är stora mängder eller om man kan anta att det värms upp mycket snabbt (t.ex. köttfärspajer).

Rör om ordentligt och vrid maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör, om möjligt, om igen före servering.

Var speciellt försiktig i samband med uppvärmning av vätskor och barnmat. För att undvika våldsam kokning av vätskor som kan leda till skållning, rör om före, under och efter uppvärmning. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen under ståtiden. Vi rekommenderar att sätta ner en plastsked eller glasstav i vätskor. Undvik att överhetta (och därmed förstöra) maten.

Det är bättre att ta en för kort tillagningstid och om nödvändigt lägga till extra uppvärmningstid.

Uppvärmnings- och ståtider

När man värmer upp mat för första gången, bör man ta tiden för framtida referens.

Se alltid till att uppvärmd mat är riktigt het rätt igenom.

Låt mat stå en kort stund efter uppvärmning - så att temperaturen fördelas jämnt.
Den rekommenderade ståtiden efter uppvärmning är 2 - 4 minuter, om inte en annan tid rekommenderas i tabellen.

Var speciellt försiktig i samband med uppvärmning av vätskor och barnmat. Se även kapitlet om säkerhetsföreskrifter.

Uppvärmning av vätskor

Ha alltid en ståtid på åtminstone 20 sekunder efter det att ugnen stängts av för att låta temperaturen fördela sig. Rör vid behov om under uppvärmning, och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att undvika våldsam kokning som kan leda till skållning, kan du sätta ned en sked eller glasstav i drycker och röra om före, under och efter uppvärmning.

Uppvärmning av barnmat

Barnmat: Lägg upp i en djup keramiktallrik. Täck över med ett plast lock. Rör om ordentligt efter uppvärmning! Låt stå i 2 - 3 minuter före servering. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30°C - 40°C.

Välling: Häll upp vällingen i en steriliserad glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig upp en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den blir överhettad. Skaka ordentligt före ståtiden och en gång till före servering! Kontrollera alltid temperaturen på välling eller barnmat noggrant innan du ger det till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37°C.

Anmärkning: Det är speciellt viktigt att kontrollera temperaturen på barnmat före servering för att undvika brännskador. Använd effektnivåer och uppvärmningstider enligt följande tabell som en guide.

S

Uppvärmning av vätskor och mat

Använd effektnivåer och uppvärmningstider enligt denna tabell som en guide för uppvärmning.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Drycker (kaffe, te, vatten)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar) 600 ml (4 koppar)	900 W	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4	1 - 2	Häll upp i koppar och värm upp utan lock: 1 kopp placeras i mitten, 2 koppar placeras mittemot varandra och 3 eller 4 koppar placeras i en cirkel. Låt stå kvar i mikrovågsugnen under ståtiden och rör om ordentligt.
Soppa (kyld)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2 1/2 - 3 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4 4 1/2 - 5	2 - 3	Häll upp i en djup keramiktallrik eller djup keramikskål. Täck över med ett plastlock. Rör om ordentligt efter uppvärmning. Rör om igen före servering.
Gryta (kyld)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Lägg upp i en djup keramiktallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och igen före utjämning och servering.
Pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2	3	Lägg pasta (t.ex. spagetti eller nudlar) på en flat keramiktallrik. Täck över med mikrovågsfilm. Rör om före servering.
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4 - 5	3	Lägg fylld pasta (t.ex. ravioli, tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och igen före utjämning och servering.
Tallriksportion (kyld)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2 5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Lägg upp en portion med 2 - 3 kylda komponenter på en keramiktallrik. Täck över med mikrovågsfilm.
Färdig ostfondue (kyld)	400 g	600 W	6 - 7	1 - 2	Lägg upp den färdiga ostfonduen i en ugnsfast glasskål av lämplig storlek och sätt på lock. Rör om då och då under och efter uppvärmning. Rör om ordentligt före servering.

Uppvärmning av barnmat och välling

Använd effektnivåer och uppvärmningstider enligt denna tabell som en guide för uppvärmning.

Mat	Portion	Effekt	Tid	Ståtid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.	2 - 3	Lägg upp i en djup keramiktallrik. Laga till med lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2 - 3 minuter. Rör om ordentligt och kontrollera temperaturen noggrant före servering.
Barngröt (gröt + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2 - 3	Lägg upp i en djup keramiktallrik. Laga till med lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2 - 3 minuter. Rör om ordentligt och kontrollera temperaturen noggrant före servering.
Välling	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sek. 1 min. till 1 min. 10 sek.	2 - 3	Rör om eller skaka ordentligt och häll upp i en steriliserad glasflaska. Sätt den på mitten av vridskivan. Laga till utan lock. Skaka ordentligt och låt stå i åtminstone 3 minuter. Skaka ordentligt och kontrollera temperaturen noggrant före servering.

UPPTINING

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina frusen mat. Mikrovågorna tinar frusen mat varsamt på kort tid. Det kan vara till stor nytta, t.ex. om oväntade gäster plötsligt dyker upp.

Frysta hönsfåglar måste tinas ordentligt innan tillagning. Ta bort eventuella metallförband och ta bort eventuella förpackningar så att tinad vätska kan rinna av.

Lägg den frysta maten på en tallrik utan övertäckning. Vänd den ett halvt varv, häll av vätska och ta ur eventuellt krås så fort det är möjligt.
Kontrollera maten då och då så att den inte känns varm.
Om mindre och tunnare delar av den frysta maten börjar värmas upp, kan de avskärmas genom att klä dem med mycket små remsor av aluminiumfolie under upptiningen.

Om en hönsfågel blir varm på ytan, sluta tina och låt den stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och hönsfågel stå för att avsluta upptiningen. Ståtiden för fullständig upptining varierar beroende på vilken mängd som tinas upp. Se tabellen på nästa sida.

Tips: Tunna skivor tinar lättare än tjocka skivor och små mängder behöver kortare tid än större mängder. Lägg detta tips på minnet när du fryser in och tinar upp mat.

Kokbok (forts.)

Använd följande tabell som guide för upptining av fryst mat med en temperatur på cirka -18°C till -20°C.

All fryst mat skall tinas upp med effektnivån för upptining (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Kött				
Finskuret/malet kött	200 g 400 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Lägg köttet på en flat keramiktallrik. Avskärma tunna kanter med aluminiumfolie.
Fläskstekar	250 g	7 - 8		Vänd efter halva upptiningstiden!
Hönsfågel				
Kycklingbitar	500 g (2 bitar)	14 - 15	15 - 60	Placera kycklingbitar först med skinnet nedåt, hel kyckling placeras med bröstsidan nedåt, på en flat keramiktallrik. Avskärma tunnare delar som vingar och ändkanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Hel kyckling	2000 g	32 - 34		
Fisk				
Fiskfiléer/	200 g	6 - 7	10 - 25	Lägg fryst fisk på mitten av en flat keramiktallrik. Lägg de tunnare delarna under de tjockare delarna. Avskärma smala ändbitar på fileerna och stjärten på den hela fisken med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Hel fisk	400 g	11 - 13		
Frukt				
Bär	250 g	6 - 7	5 - 10	Lägg frukt på en flat, rund glastallrik (med en stor diameter).
Bröd				
Småfranska (ca 50 g st)	2 st 4 st	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3	15 - 20	Ordna småbröd i en cirkel eller bröd horisontellt på ett ugnspapper i mitten av vridskivan.
Rostbröd/ Smörgås	250 g	4 - 4 1/2		Vänd efter halva upptiningstiden!
Rågsiktsbröd (vete- och rågmjöl)	500 g	7 - 9		

GRILL

Grillen sitter under taket inne i ugnsutrymmet. Den går igång när dörren är stängd och vridskivan roterar. Vridskivans rotering gör att maten får en jämnare färg. Genom att förvärma grillen i 4 minuter får maten färg mycket fortare.

Kärl för grillning

Skall vara eldsäkra och får innehålla metall. Använd inte kärl av plast eftersom de kan smälta.

Mat lämplig för grillning

Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och bräckt skinka, tunna fiskportioner och alla typer av varma mackor.

VIKTIG ANMÄRKNING:

När endast grilläge används, se till att grillelementet är under taket i horisontellt läge och inte på bakväggen i vertikalt läge. Kom ihåg att maten måste placeras på den höga hållaren, om inte andra instruktioner ges.

MIKROVÅGOR OCH GRILL

I det här läget används mikrovågs- och grillfunktionerna omväxlande, så att strålvärmen från grillen och mikrovågorna lagar till och ger maten färg. Funktionerna går endast igång när dörren är stängd och vridskivan roterar. Eftersom vridskivan roterar kommer maten att få en jämn färg.

Kärl för tillagning med mikrovågor och grill

Använd kärl som mikrovågorna kan passera igenom. Kärlen skall vara eldsäkra. Använd inte metallkärl i kombinationsläget. Använd inte kärl av plast eftersom de kan smälta.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och grill

Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläget är alla typer av tillagad mat som behöver värmas upp och få färg (t.ex. ugnsbakad pasta), samt mat som kräver en kort tillagningstid för att den skall få färg på ytan. Det här läget kan också användas för tjocka matportioner som behöver en färgad och frasig yta (t.ex. kycklingbitar, vänd dem efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

VIKTIG ANMÄRKNING:

När kombinationsläget (mikrovågor+grill) används, se till att grillelementet är under taket i horisontellt läge och inte på bakväggen i vertikalt läge. Kom ihåg att maten måste placeras på den höga hållaren, om inte andra instruktioner ges. Annars måste den placeras direkt på vridskivan. Se instruktionerna i följande tabell.

Maten måste vändas, om den skall få färg på båda sidorna.

S

Grillkokbok för färsk mat

Förvärm grillen med grillfunktionen i 3 minuter.

Använd effektnivåer och tider enligt denna tabell som en guide för grillning.

Mat	Portion	Effekt	Tid sida 1 (min.)	Tid sida 2 (min.)	Instruktioner
Toast	4 st (25 g st)	Endast grill	3 ½ - 4 ½	3 - 4	Lägg brödskivorna sida vid sida på den höga hållaren.
Grillade tomater	200 g (2 st)	Mikrovågor-Grill	6 - 7	---	Dela tomaterna i halvor. Lägg på lite ost. Ordna i en cirkel på en flat ugnsfast glastallrik. Placera dem på den höga hållaren.
Tomat- och osttoast	4 st (300 g)	Mikrovågor-Grill	6 - 7	---	Rosta brödskivorna först. Lägg det rostade brödet med påläggen på den höga hållaren. Låt stå i 2 - 3 minuter.
Hawaiitoast (skinka, ananas, ostskivor)	4 st (600 g)	Mikrovågor-Grill	7 - 8	---	Rosta brödskivorna först. Lägg det rostade brödet med påläggen sida vid sida på den höga hållaren. Låt stå i 2 - 3 minuter.
Bakad potatis	250 g 500 g	Mikrovågor-Grill	11 - 12 19 - 20	---	Dela potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på den höga hållaren med den skurna sidan mot grillen.
Gratinerade potatisar/ grönsaker (kylda)	450 g	1. steget 600 W 2. steget, endast grill	7 - 8 5 - 6	---	Lägg den färska gratängen på en liten rund ugnsfast glastallrik. Ställ tallriken på den höga hållaren. Låt stå efter tillagning i 2 - 3 minuter.
Kycklingbitar	450 g (2 st) 650 g (2 - 3 st) 850 g (4 st)	Mikrovågor-Grill	9 - 10 10 - 11 11 - 12	7 - 8 8 - 9 10 - 11	Pensla kycklingbitarna med olja och kryddor. Ställ in dem på den höga hållaren. Lägg inte någon kycklingbit i mitten. Låt stå i 2 - 3 minuter.
Lammkotletter (medium)	400 g (4 st)	Endast grill	10 - 12	8 - 9	Pensla lammkotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på den höga hållaren. Låt stå efter grillning i 2 - 3 minuter.
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (ca 400 g) 4 äpplen (ca 800 g)	Mikrovågor-Grill	6 ½ - 7 ½ 11 - 13	---	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Lägg på några mandelflarn. Lägg äpplena på en flat ugnsfast glastallrik. Ställ tallriken på den låga hållaren. Låt stå i 2 - 3 minuter.

STRÅLNINGSSUGN

Tillagning med strålning är den traditionella och välkända metoden för tillagning i en traditionell ugn med varmluft.

Uppvärmningselementet och fläkten sitter på bakväggen, så att varmluft kan cirkulera.

Kärl för tillagning med strålning

Alla konventionella ugnsfasta kärl, bakformar och plåtar - allt du normalt skulle använda i en traditionell strålnings-ugn - kan användas.

Mat som lämpar sig för tillagning med strålning

Alla småkakor, enskilda scones, småfranska och mjuka kakor skall bakas med denna metod såväl som fruktkakor, petit-chouer och suffléer.

MIKROVÅGOR OCH STRÅLNING

I det här läget används mikrovågs- och strålningsfunktionerna omväxlande, så att mikrovågsenergin minskar tillagningstiden medan varmluft ger maten en färgad och frasig yta.
Tillagning med strålning är den traditionella och välkända metoden för tillagning i en traditionell ugn där varmluft cirkuleras med en fläkt på bakväggen.

Kärl för tillagning med mikrovågor och strålning

Skall låta mikrovågorna passera igenom. Skall vara ugnsfasta (som glas, lergods eller porslin utan metalldelar), liknande de kärl som beskrivs under Mikrovågor och grill.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och strålning

Alla typer av kött och hönsfågel såväl som grytor och gratänger, sockerkakor och lättare fruktkakor, ugnsstekta grönsaker, scones och bröd.

S

Guide för tillagning av färsk mat med strålning

Förvärm strålningen med förvärmningsfunktionen till önskad temperatur.

Använd effektnivåer och tider enligt denna tabell som en guide för tillagning med strålning.

Mat	Portion	Effekt	Steg 1 tid (min.)	Steg 2 tid (min.)	Instruktioner
Småfranska ca 50 g st (färdigbakade)	4 - 6 st	Endast strålning 180°C	2 - 3	---	Lägg bröden i en cirkel på den låga hållaren. Använd grytlappar när du tar ut dem! Låt stå i 2 - 3 minuter.
Baguette (färdigbakad)	1 st (200 g)	Endast strålning 200°C	7 - 8	---	Lägg baguetten på den höga hållaren. Använd grytlappar när du tar ut dem! Låt stå i 2 - 3 minuter.
Vitlöksbröd (förbakat) (kylt)	200 g (1 st)	Mikrovågor-Strålning 220°C	6 - 7	---	Lägg den frysta baguetten på ugns-papper på den höga hållaren. Låt stå efter tillagning i 2 - 3 minuter.
Vitt bröd Vete (färsk jästdeg)	700 g	Mikrovågor-Strålning 250°C	19 - 21	---	Lägg den färska degen i en liten, rektangulär svart bakform av metall (längd 21 cm). Lägg brödet på den låga hållaren. Låt stå i 5 - 10 minuter.
Brunt bröd Råg + vete (nyjäst)	700 g	Mikrovågor-Strålning 250°C	26 - 28	---	Lägg den färska degen i en liten, rektangulär svart bakform av metall (längd 21 cm). Lägg brödet på den låga hållaren. Låt stå i 5 - 10 minuter.
Biffstek/ Lammstek (medium)	900 g - 1000 g	Mikrovågor-Strålning 180°C	26 - 27	11 - 12	Pensla steken med olja och krydda med peppar, salt och paprikapulver. Lägg den på den låga hållaren med den feta sidan nedåt. Slå in steken i aluminiumfolie efter tillagningen och låt stå i 10 - 15 minuter.
Ugnsstekt kyckling	900 g 1100 g	Mikrovågor-Strålning 220°C	19 - 20 20 - 21	16 - 17 18 - 19	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Lägg först kycklingen med bröstsidan nedåt och under andra steget med bröstsidan uppåt på den låga hållaren. Låt stå i 5 minuter efter grillningen.

Guide för tillagning av fryst mat med strålning

Förvärm strålningen med förvärmningsfunktionen till önskad temperatur.

Använd effektnivåer och tider enligt denna tabell som en guide för bakning.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Instruktioner
Småfranska ca 50 g st (färdigbakade)	4 st	Mikrovågor-Strålning 180°C	5 - 6	Lägg bröden i en cirkel på den låga hållaren. Låt stå i 2 - 5 minuter.
Baguetter/ Vitlöksbröd (förbakade)	200 - 250 g (1 st)	Mikrovågor-Strålning 220°C	8 - 9	Lägg den frysta baguetten på ugns-papper på den låga hållaren. Låt stå efter tillagning i 2 - 3 minuter.
Rågsiktsbröd (förbakat)	500 g	Mikrovågor-Strålning 160°C	13 - 15	Lägg det hela brödet på den låga hållaren. Låt stå efter tillagning i 5 minuter.
Äppelkaka (färdigbakad)	500 - 600 g	Mikrovågor-Strålning 160°C	13 - 15	Lägg kakan på bakplåtspapper. Ställ in den lilla kakan på den låga hållaren. Låt stå efter tillagning i 15 minuter. Tips: Låt kakan stå kvar i ugnen och servera varm.
Baguetter + pålägg (t.ex. tomater, ost, skinka etc.)	250 g (2 st)	Mikrovågor-Strålning 220°C	6 - 7	Lägg frysta baguetter sida vid sida på den låga hållaren. Låt stå efter tillagning i 2 - 3 minuter.
Pizza	300 - 400 g 450 - 550 g	Mikrovågor-Strålning 220°C	14 - 15 16 - 17	Placera pizzan på den låga hållaren. Låt stå efter tillagning i 2 - 3 minuter.
2 Pizzor (samtidig tillagning)	600 - 700 g	Mikrovågor-Strålning 220°C	18 - 19	Ställ in en pizza på den låga hållaren och en på den höga hållaren. Låt stå efter tillagning i 2 - 3 minuter.
Pasta (t.ex. makaroner, fettuccine)	400 g	Mikrovågor-Strålning 200°C	24 - 26	Fyll en ugnsfast glasskål av lämplig storlek eller låt det ligga kvar i original-förpackningen (kontrollera att den tål mikrovågor och ugnsvärme). Lägg den frysta pastan på den låga hållaren. Låt stå efter tillagning i 2 - 3 minuter.
Pommes frites	200 g 300 g 400 g	Mikrovågor-Strålning 220°C	15 - 17 22 - 24 26 - 28	Lägg direkt på vridskivan, men inte i centrum av den. Vänd på dem när 2/3 av tiden har gått.

SPECIALTIPS

SMÄLTA SMÖR
Lägg 50 g smör i en liten djup glastallrik. Täck över med ett plastlock.
Värm i 30 - 40 sekunder med 900 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Lägg 100 g choklad i en liten djup glastallrik.
Värm i 3 - 5 sekunder med 450 W, tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under smältningen. Använd grytlappar när du tar ut den!

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Lägg 20 g kristalliserad honung i en liten djup glastallrik.
Värm i 20 - 30 sekunder med 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Låt torra gelatinark (10 g) dra i kallt vatten i 5 minuter.
Låt gelatinen rinna av och lägg den i en liten ugnsfast glasskål.
Värm i en minut med 300 W.
Rör om efter smältning.

TILLAGNING AV GLASYR (FÖR TÅRTOR)
Blanda till snabbglasyr (cirka 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan lock i en ugnsfast glasskål i 3 $^1/_2$ till 4 $^1/_2$ minut med 900 W, tills glasyren är transparent.
Rör om ett par gånger under tillagningen.

KOKA SYLT
Lägg 600 g frukt (till exempel blandade bär) i en ugnsfast glasskål och sätt på lock.
Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Laga till med lock i 10 - 12 minuter med 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Häll direkt ned i små syltburkar med skruvlock.
Ställ dem med locket nedåt i 5 minuter.

BAKA PUDDING
Bland puddingpulvret med socker och mjölk (500 ml) efter tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt.
Använd en lämplig glasskål med lock. Baka övertäckt i 6 $^1/_2$ till 7 $^1/_2$ minuter med 900 W.
Rör om ordentligt flera gånger under tillagningen.

ROSTA MANDELFLARN
Sprid ut 30 g mandelflarn jämnt på en medelstor keramiktallrik.
Rör om flera gånger under rostningen i 3 $^1/_2$ till 4 $^1/_2$ minuter med 600 W.
Låt den stå i ugnen 2 - 3 minuter. Använd grytlappar när du tar ut dem!

Att rengöra mikrovågsugnen

S

Nedan angivna delar av mikrovågsugnen måste rengöras regelbundet så att inte fett och matrester ansamlas:

- ***ugnens insida och utsida***
- ***dörr och dörrtätningar***
- ***vridskiva och stödring***



SE ALLTID TILL att dörrtätningarna är rena och att dörren kan stängas ordentligt.

1	Rengör ugnens utsida med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.
2	Avlägsna fläckar och stänk från ugnens insida och stödring med hjälp av en trasa fuktad i tvålvatten. Skölj och torka.
3	För att lossa matrester som hårdnat och för att avlägsna dålig lukt, ställ en kopp citronvatten på vridskivan och värm ugnen i 10 minuter på full effekt.
4	Diska tallriken i diskmaskin vid behov.

Rekommendationer

SPILL INTE vatten i ventilationshålen.

ANVÄND ALDRIG produkter med slipmedel eller kemiska lösningsmedel.

Var särskilt noggrann med att rengöra dörrtätningarna så att matrester inte:

- samlas
- hindrar dörren från att stängas ordentligt

Att förvara och reparera mikrovågsugnen



Det finns några saker du bör tänka på när du skall ställa undan din mikrovågsugn eller kalla på service.

Ugnen får inte användas om dörren eller dörrtätningarna är skadade:

- ***trasigt gångjärn***
- ***åldrade tätningar***
- ***böjt eller på annat sätt missformat hölje***

Ugnen får bara repareras av utbildad servicetekniker.



AVLÄGSNA ALDRIG ytterhöljet från ugnen. Om det är något fel på ugnen och den måste repareras eller om du är osäker på om den är i användbart skick:

- dra ut kontakten ur vägguttaget
- kontakta närmaste serviceställe

Att ställa undan ugnen

Om du vill ställa undan ugnen för en tid, välj en torr, dammfri plats.

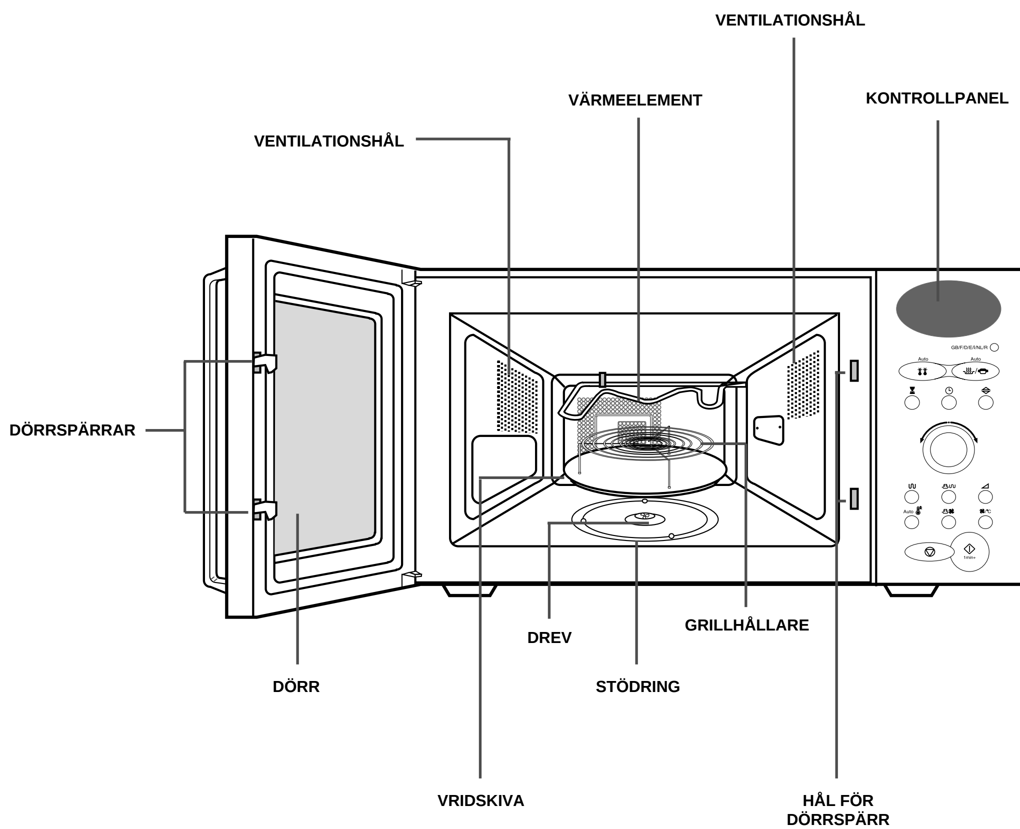
Orsak: Fukt och damm kan ha negativ effekt på ugnens delar.

Tekniska data

SAMSUNG strävar kontinuerligt efter att förbättra sina produkter. Både konstruktion och bruksanvisning kan därför komma att ändras utan föregående meddelande.

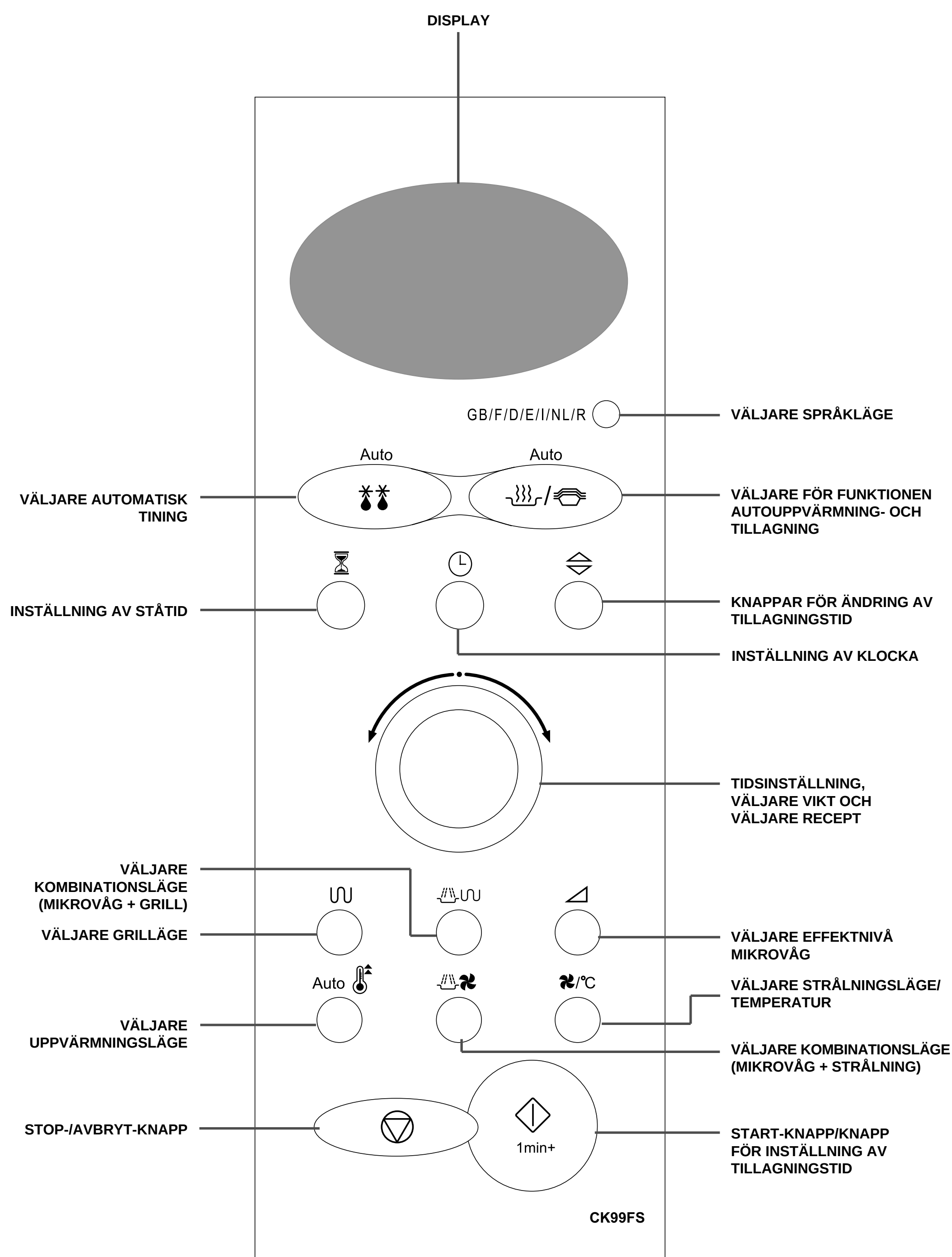
Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz AC
Effektförbrukning	
Max. effekt	1700 W
Mikrovåg	1500 W
Grill (värmeelement)	1300 W
Strålning (värmeelement)	1700 W
Uteffekt	100 W/900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Arbetsfrekvens	2450 MHz
Mått (b x d x h)	
Yttre	517 x 511 x 310 mm
Ugnsöppning	336 x 346 x 222 mm
Volym	ca 26 liter
Vikt	
Vid transport	ca 27,5 kg
Netto	ca 24,5 kg

Ugn


VENTILATIONSHÅL
VÄRMEELEMENT
KONTROLLPANEL
VENTILATIONSHÅL
DÖRRSPÄRRAR
DREV
GRILLHÅLLARE
DÖRR
STÖDRING
VRIDSKIVA
HÅL FÖR DÖRRSPÄRR

Kontrollpanel

S



DENNA APPARAT ÄR TILLVERKAD AV:



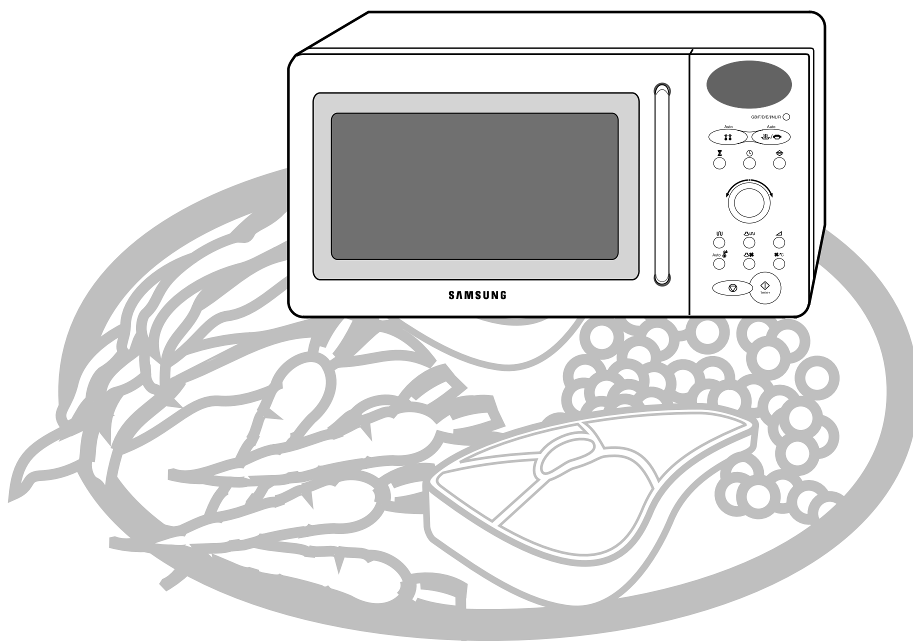
Tryckt i Korea

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

CK99S / CK99FS

Brukerveiledning



Hurtigguide

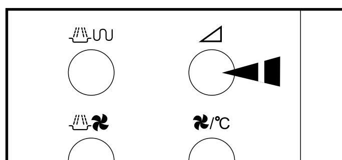
N

Jeg vil lage mat.

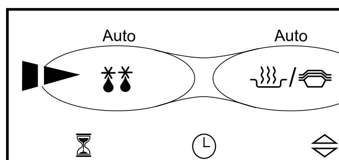
Jeg vil tine mat.

Jeg vil legge til et ekstra minutt.

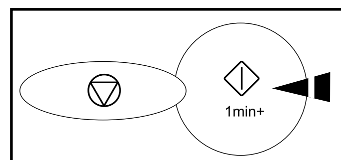
***Merk:** Den første gangen du setter stikkontakten i støpslet, eller etter et strømbrudd, vil displayet vise "SELECT YOUR LANGUAGE" (velg språk). Når dette skjer, kan du velge språket som brukes i displayet. Du kan velge engelsk, fransk, tysk, spansk, italiensk, nederlandsk og russisk.*
Du finner mer om dette på side 9.



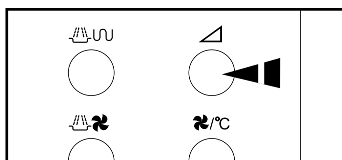
Sett maten i ovnen.
Trykk på ⊿-knappen.



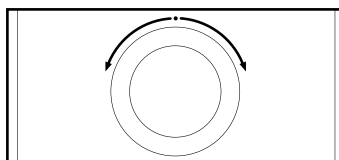
Sett den dypfryste maten i ovnen.
Velg matkategori ved å trykke på -knappen én eller flere ganger.



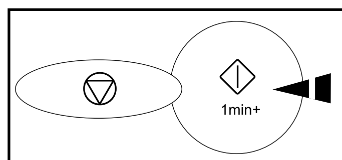
La maten stå i ovnen.
Trykk på ◇ 1min+ -knappen én eller flere ganger for hvert ekstra minutt du ønsker å legge til.



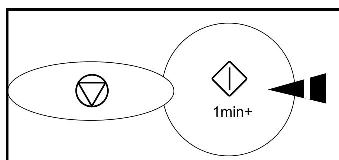
Trykk på ⊿-knappen til den ønskede strømstyrken vises.
Velg ønsket koketid ved å vri bryteren.



Still inn vekt ved å vri bryteren til ønsket stilling.
Øk eller minsk tiden som du vil ved å trykke på Mer/Mindre (⬘)-knappen.



Trykk på ◇ (1min+)-knappen.
<u>Resultat</u>:
- Kokingen begynner
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på ▽-knappen, vil gjeldende tid vises.



Trykk på ◇ (1min+)-knappen.



Du har nå kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn.

Brukerveiledningen inneholder mye nyttig informasjon om hvordan du kan lage mat med mikrobølgeovnen. Du bør ta deg tid til å lese gjennom disse opplysningene. Her vil du finne tips som hjelper deg til å få fullt utbytte av mikrobølgeovnens forskjellige funksjoner.

N

Innhold

N

Du har nå kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brukerveiledningen inneholder mye nyttig informasjon om tilberedning av mat i mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetsforskrifter***
- ***Riktig tilleggsutstyr og kokekar***
- ***Nyttige matlagingstips***

På innsiden av omslaget finner du en hurtigguide som forklarer tre vanlige kokeoperasjoner:

- ***Koke mat (mikrobølge)***
- ***Tine mat***
- ***Føye til et ekstra minutt hvis retten ikke er tilstrekkelig kokt eller oppvarmet***

Bakerst i veiledningen finner du illustrasjoner av ovnen, og det som er viktigst, kontrollpanelet, slik at du lettere kan finne knappene.

Illustrasjonene i den trinnvise framgangsmåten bruker fire forskjellige symboler.


Trykk


Skyv


Viktig


Merk

FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ Å BLI UTSATT FOR SKADELIGE MIKROBØLGER

Hvis man ikke overholder følgende sikkerhetsforskrifter, kan det føre til at man utsettes for skadelige mengder mikrobølger.

(a) Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, sette ovnens sikkerhets-anordninger (låsehakene) ut av funksjon eller stikke noe inn i dørhakenes huller.

(b) Plassér aldri noe mellom ovnsdøren og forsiden av ovnen, eller la mat eller såpe etter rengjøring samle seg opp på tetningslister (overflater). Pass på at døren og tetningslistene rundt døren holdes rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en tørr, myk klut.

(c) Mikrobølgeovnen må ikke brukes hvis den er skadet. Den må repareres av en autorisert reparatør.
Det er spesielt viktig at døren kan lukkes ordentlig igjen og at det ikke er noen skade på:
(1) Døren, tetningslistene rundt døren eller tetningsoverflater
(2) Dørhengslene (skadet eller løse)
(3) Strømkabelen

(d) Ovnen må ikke justeres eller repareres av noen andre enn en autorisert reparatør.

Sikkerhetsforskrifter

N

Før du skal tilberede mat eller væske i mikrobølgeovnen bør du kontrollere at følgende sikkerhets-forskrifter overholdes.

1 IKKE bruk kokekar av metall i mikrobølgeovnen:
- Beholdere av metall
- Servise med gull- eller sølvdekor
- Stekespidd, gafler, osv.

Årsak: Gnister kan forekomme og kan skade ovnen.

2 IKKE varm opp:
- Lufttette eller vakuum-forseglede flasker, glass eller beholdere
  Eksempel: Glass med barnemat
- Lufttett mat
  Eksempel: Egg, nøtter i skall, tomater

Årsak: Økningen i trykket kan få dem til å eksplodere.

Tips: Fjern lokk og stikk hull på skall, poser, osv.

3 IKKE bruk mikrobølgeovnen når den er tom.

Årsak: Veggene i ovnen kan skades.

Tips: La alltid et glass vann stå inne i ovnen. Vannet vil absorbere mikrobølgene hvis du skulle komme til å starte ovnen mens den er tom.

4 Hvis mikrobølgeovnen settes i gang uten belastning, vil strømmen slås av automatisk av hensyn til sikkerheten. Du kan starte ovnen igjen på normal måte etter 30 minutter.

5 IKKE dekk til ventilasjonsåpningene på siden eller baksiden med tøy eller papir.

Årsak: Tøyet eller papiret kan ta fyr når varm luft kommer ut av ovnen.

6 Du må ALLTID bruke grytekluter eller grillvotter når du tar noe ut av ovnen.

Årsak: Noen tallerkener absorberer mikrobølger og varme overføres alltid fra maten til tallerkenen. Derfor er tallerkenen varm.

7 IKKE ta på varmeelementene eller veggene inne i ovnen.

Årsak: Disse veggene kan være varme nok til å svi huden selv etter at kokingen er avsluttet, selv om det ikke ser slik ut. Hold hendene unna varmekilden. La ikke lett antennelig materiale komme i kontakt med noe område inne i ovnen. La ovnen avkjøles først.

8 For å redusere risikoen for brann inne i ovnsrommet:
- Lett antennelig materiale må ikke oppbevares inne i ovnen.
- Fjern ståltrådholdige klips fra papir eller plastposer.
- Bruk ikke mikrobølgeovnen til å tørke aviser.
- Hvis det begynner å ryke, må du holde ovnsdøren lukket og slå av eller koble ovnen fra strømkilden.

N

9 Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker og barnemat.
- Vent ALLTID minst 20 sekunder etter at ovnen har slått seg av slik at temperaturen kan utlignes.
- Rør om i løpet av oppvarmingen hvis nødvendig, og du må ALLTID røre om etter oppvarming.
- For å forhindre sprutkoking og mulig forbrenning bør du røre om før, i løpet av og etter oppvarming.
- Dersom du skulle brenne deg, bør du følge disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSENE:
  - Hold hånden i kaldt vann i minst 10 minutter.
  - Dekk med ren, tørr bandasje.
  - Ha ikke på krem, olje eller hudvann.
- IKKE fyll beholderen helt opp og velg en beholder som er bredere oppe enn nede for å hindre væsken i å koke over. Flasker med smale halser kan også eksplodere dersom de overopphetes.
- Du må ALLTID kontrollere temperaturen på barnemat eller melk før du gir den til barnet.
- IKKE varm opp en tåteflaske med smokken på fordi flasken kan eksplodere dersom den overopphetes.
- Ved oppvarming av væsker i mikrobølgeovn er det fare for sprutkoking, derfor må du være forsiktig når du håndterer beholderen.

10 Pass på at strømkabelen ikke skades.
- Ikke plassér strømkabelen eller kontakten i vann, og hold strømkabelen borte fra varme overflater.
- Ikke bruk dette utstyret hvis det har en skadet strømkabel eller kontakt.

11 Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.

Årsak: Den varme luften eller dampen som kommer ut kan forårsake forbrenning.

12 Hold innsiden av ovnen ren. Rengjør ovnen innvendig umiddelbart etter hver bruk med et mildt rengjøringsmiddel, men gi mikrobølgeovnen tid til å avkjøles før rengjøring for å unngå skader.

Årsak: Matrester eller rester av oljesprut på ovnens vegger eller i bunnen av den kan føre til skader på malingen inne i ovnen og redusere effektiviteten.

13 Det kan være du hører en "klikkende" lyd når ovnen er i drift, særlig ved tining.

Årsak: Det kan være du hører denne lyden når utgangseffekten endres. Dette er helt normalt.

☛ Ikke bry deg om det hvis det høres ut som om ovnen fortsatt er i drift etter at koketiden er over.

Årsak: Dette produktet er konstruert for å fortsette med viften i drift i noen minutter, uten at mikrobølgeovnen (MB) brukes, slik at de indre elektroniske delene kan kjøles med. Dette skjer selv om du trykker på ▽-knappen eller åpner døren etter at koketiden er over, og hvis kokingen har pågått i noen minutter (MB, GRILL, VARMLUFT, MB+GRILL, MB+VARMLUFT).
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på ▽-knappen, vil gjeldende tid vises.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER

Mens du lager mat, bør du av og til kikke inn i ovnen mens maten varmes opp eller kokes hvis du bruker engangsbeholdere av plast, papir eller annet lettantennelig materiale.

VIKTIG

IKKE la små barn få bruke eller leke med mikrobølgeovnen.

De må heller ikke være uten tilsyn i nærheten av mikrobølgeovnen mens den er i bruk.

Gjenstander som er av interesse for barn bør ikke oppbevares eller gjemmes like over oven.

Tilleggsutstyr

N

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, har du fått diverse tilleggsutstyr som kan brukes på forskjellige måter.

1 **Kopling**, plasseres rett over drivakselen i bunnen av ovnen.

Funksjon: Koplingen dreier den roterende tallerkenen.

2 **Stativ**, plasseres midt i ovnen.

Funksjon: Stativet støtter den roterende tallerkenen.

3 **Roterende tallerken**, plasseres på stativet slik at midten festes på koplingen.

Funksjon: Den roterende tallerkenen fungerer som hovedkokeoverflaten; den kan lett tas ut og rengjøres.

4 **Metallstativ** (høyt stativ, lavt stativ), plasseres på den roterende tallerkenen.

Funksjon: Metallstativene (av ufarlig metall) kan brukes til å koke to ting samtidig. En liten beholder kan plasseres på den roterende tallerkenen og en annen beholder på stativet. Metallstativene kan brukes til både grill, varmluft og kombinasjonskoking

5,6,7 **Stekespidd, kopling for grill og spidd**, plasseres på glassbollen.

Funksjon: Stekespiddet er en grei måte å grille kylling på, siden kjøttet ikke trenger å vendes. Det kan brukes til kombinasjonssteking med grill.

8 **Glassbolle**, plasseres på den roterende tallerkenen.

Funksjon: Stekestativet plasseres på glassbollen.

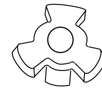
9 "**Skorpefat"**, plasseres på den roterende tallerkenen .

Funksjon: "Skorpefatet" brukes til å brune mat bedre i mikrobølge- eller grill kombinasjonskokemodusene og holder kaker og pizzabunner sprø.

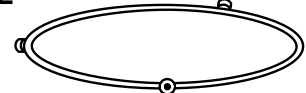


IKKE bruk mikrobølgeovnen uten kopling, stativ eller den roterende tallerkenen.

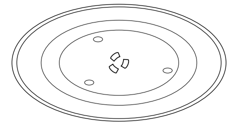
1



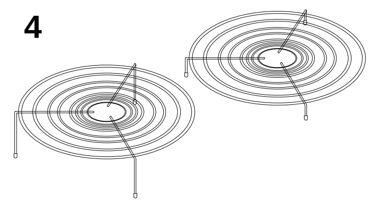
2



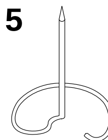
3



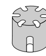
4



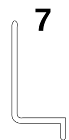
5



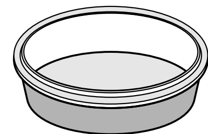
6



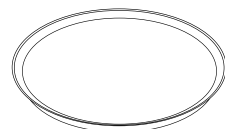
7



8



9



Installere mikrobølgeovnen

N

Råd

IKKE installér mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser.
Eksempel: Ved siden av en komfyr eller en radiator.

Spesifikasjonene for strømtilførselen til ovnen må overholdes og eventuelle forlengelseskabler som brukes må være av samme standard som strømkabelen som leveres med ovnen.

Tørk av innsiden og pakningen rundt døren med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen første gang.

Denne mikrobølgeovnen kan plasseres nesten hvor som helst (kjøkkenbenker eller hyller, flyttbare traller, bord).



For din personlige sikkerhet må dette utstyret:

- Ha jordet støpsel
- Være tilkoplet en standard 230 Volt, 50 Hz, AC jordet stikkontakt

1 Installér ovnen på et plant, jevnt og stabilt underlag. Pass på at ovnen får tilstrekkelig ventilasjon ved at det er minst 10 cm fri plass i bakkant og til sidene av ovnen, 20 cm fri plass over den og at den settes minst 85 cm over gulvet.

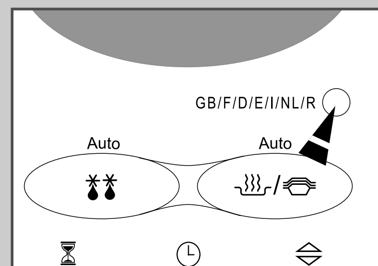
2 Ikke blokker ventilasjonsåpningene. Ovnen kan overopphetes og vil da slå seg av automatisk. Den vil ikke kunne startes igjen før den er tilstrekkelig avkjølt.

3 Ta all emballasje ut av ovnen. Installer stativ og den roterende tallerkenen. Kontroller at den roterende tallerkenen roterer fritt.

4 Sett kabelen inn i en jordet stikkontakt. Hvis strømkabelen til dette utstyret er skadet, må den byttes ut med en spesiell kabel (ref. KDK KKP 4819 D eller I-SHENG SP022 eller EUROELECTRIC 1410 eller ZD16A eller EUROELECTRIC 3183Y).

Velge språk i displayet

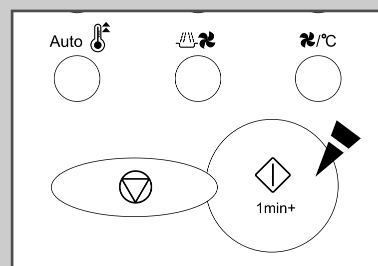
Den første gangen du setter stikkontakten i støpslet, eller etter et strømbrudd, vil displayet vise "SELECT YOUR LANGUAGE" (velg språk). Når dette skjer, kan du velge språket som brukes i displayet. Du kan velge engelsk, fransk, tysk, spansk, italiensk, nederlandsk og russisk.



1 Trykk på Språk-knappen umiddelbart etter at du har satt inn ovnens stikkontakt, eller umiddelbart etter et strømbrudd.

Resultat: Hvis du fortsetter å trykke inn Språk-knappen, vil du kunne gå gjennom innstillingene i denne rekkefølgen: ENGLISH (LBS) (engelsk), ENGLISH (KG) (engelsk), FRENCH (fransk), GERMAN (tysk), SPANISH (spansk), ITALIAN (italiensk), DUTCH (nederlandsk), RUSSIAN (russisk).

2 Når du ha valgt språket og displayet du vil bruke, trykker du på ◇ (1min+)-knappen for å avslutte.

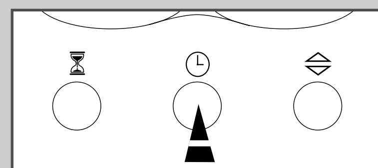


Stille inn klokken

Mikrobølgeovnen har en innebygd klokke. Tiden kan vises med enten en 24-timers eller en 12-timers klokke. Du må stille klokken:

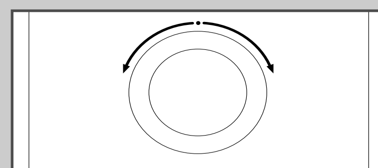
- ***Når du installerer mikrobølgeovnen første gang***
- ***Etter strømbrudd***

➢ Ikke glem å stille klokken igjen når du bytter til og fra sommertid.



1

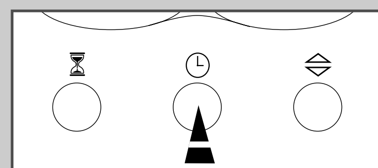
For å vise tiden i...	Trykk deretter på ◷-knappen...
12-timer	Én gang
24-timer	To ganger



2 Vri bryteren for å stille inn timer.

3 Trykk på ◷-knappen.

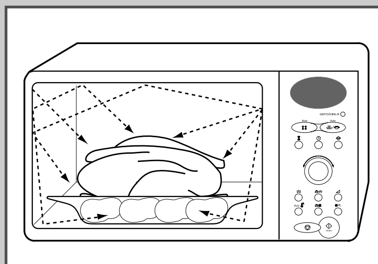
4 Vri bryteren for å stille inn minutter.



5 Når den riktige tiden vises, trykker du på ◷-knappen for å starte klokken.

Resultat: Tiden vises når du ikke bruker mikrobølgeovnen.

Hvordan virker en mikrobølgeovn?



Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger; energien som frigjøres gjør det mulig for å koke eller varme opp mat uten at form eller farge endres.

Du kan bruke mikrobølgeovnen til:

- ***Tining***
- ***Oppvarming***
- ***Koking***

<u>Kokeprinsippet</u>

1 Mikrobølger generert av magnetron distribueres jevnt mens maten roterer på den roterende tallerkenen. Maten blir derfor jevnt kokt.

2 Mikrobølger absorberes av maten inntil en dybde på ca. 2,5 cm. Deretter fortsetter kokingen mens varmen sprer seg gjennom maten.

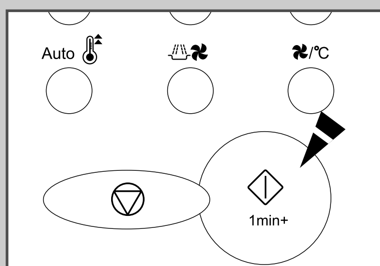
3 Koketidene varierer alt etter hva som kokes og egenskapene til maten:
- Mengde og tetthet
- Vanninnhold
- Utgangstemperatur (avkjølt eller ikke)



Siden midten av maten kokes ved at varmen brer seg gjennom den, fortsetter kokingen også når du har tatt maten ut av ovnen. Ventetid angitt i oppskrifter og i dette heftet må derfor overholdes for å sikre:

- Jevn koking av maten helt inn til midten
- Samme temperatur overalt i maten

Kontrollér at mikrobølgeovnen fungerer som den skal



Følgende enkle framgangsmåte gjør det mulig for deg å kontrollere at ovnen til enhver tid virker som den skal. Hvis du er i tvil, slår du opp i avsnittet med tittelen “Hva skal jeg gjøre hvis jeg er i tvil eller har et problem?” på neste side.



- Ovnen må være koplet til riktig type stikkontakt.
- Den roterende tallerkenen må være riktig plassert i ovnen.
- Hvis en annen strømstyrke enn maksimalt (100 % - 900 W) brukes, tar det lengre tid før vannet koker.

1 Åpne døren ved å trekke i håndtaket på dørens høyre side. Sett et glass vann på den roterende tallerkenen. Lukk døren.

2 Trykk på ◇ (1min+)-knappen og still inn tiden til 4 til 5 minutter ved å trykke på ◇ 1min+ -knappen et tilsvarende antall ganger.

<u>Resultat</u>: Ovnen varmer vannet i løpet av 4 - 5 minutter. Vannet skal da koke.

Hva skal jeg gjøre hvis jeg er i tvil eller har et problem?

N

Det tar alltid litt tid å gjøre seg kjent med nytt utstyr. Hvis du har noen av problemene nevnt nedenfor, kan du prøve løsningene som er foreslått. Det kan spare deg for tid, og bryderi og unødvendig service.

Problem	Kontroller/Forklaring/Løsning
◆ Kondens på innsiden av ovnen ◆ Luftstrømmer rundt døren og yttersiden ◆ Lysreflekser rundt døren og yttersiden ◆ Damp kommer ut rundt døren eller ventilasjonsåpningene	Dette er normalt.
Maten er ikke kokt i det hele tatt	◆ Har du stilt tidtakeren riktig og trykket på ◇ (1min+)-knappen? ◆ Er døren lukket? ◆ Har du overbelastet strømkretsen og fått en sikring til å gå eller en avbryter til å løses ut?
Maten er enten for mye eller for lite kokt	◆ Ble det brukt riktig koketid for denne typen mat? ◆ Ble riktig strømstyrke valgt?
Gnister og smell inne i ovnen	◆ Har du brukt en tallerken med metalldekor? ◆ Har du glemt en gaffel eller andre metallredskaper inne i ovnen? ◆ Er aluminiumsfolien for nær de indre veggene?
Ovnen forårsaker forstyrrelser på radioer eller fjernsynsapparater	◆ Forstyrrelser kan forekomme på fjernsynsapparater eller radioer når ovnen er i bruk. Dette er normalt. Løsning: Installér ovnen så langt vekk som mulig fra fjernsyns-apparater, radioer og antenner. ◆ Hvis ovnens mikroprosessor oppdager forstyrrelser, kan det være nødvendig å stille inn tiden på nytt. Løsning: Strømtilførselen koples fra og så til igjen. Still inn tiden på nytt.

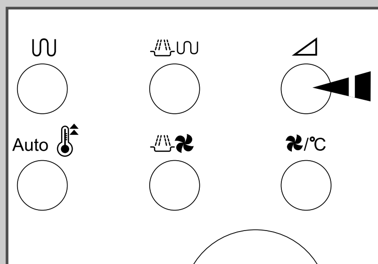
Hvis retningslinjene ovenfor ikke kan hjelpe deg til å løse problemet, må du notere deg:

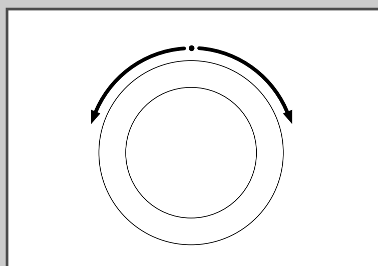
- ***Modellen og serienummeret, som du vanligvis finner på baksiden av ovnen***
- ***Garantivilkårene***
- ***En nøyaktig beskrivelse av problemet***

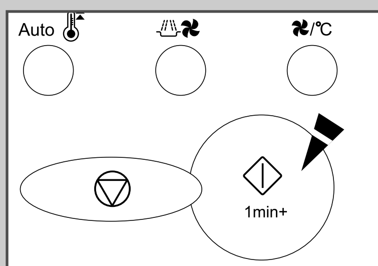
Deretter tar du kontakt med din lokale forhandler eller SAMSUNGs serviceavdeling.

Koking/oppvarming

N







Følgende framgangsmåte forklarer hvordan du koker eller varmer opp mat.



Kontroller ALLTID kokeinnstillingene før du lar ovnen stå uten tilsyn.

1 Ovnsdøren åpnes. Sett maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.

☛ Slå aldri mikrobølgeovnen på når den er tom.

2 Trykk på ⊿-knappen.

Resultat: Følgende indikasjoner vises:
- (ett-trinnskoking)
- (mikrobølgemodus)

3 Velg riktig strømstyrke ved å trykke på ⊿-knappen igjen til den tilsvarende utgangseffekten vises. Du finner nærmere opplysninger i tabellen over strømstyrker.

4 Still inn koketiden ved å vri bryteren.

Eksempel: For en koketid på 3 minutter og 30 sekunder, vri bryteren til høyre for å stille inn til 3:30.

Resultat: Koketiden vises.

5 Trykk på ◇ (1min+)-knappen.

Resultat: Lyset i ovnen slås på og tallerkenen begynner å rotere. Kokingen begynner og når den er ferdig:
- ◆ Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og “:0” vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- ◆ Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på ▽-knappen, vil gjeldende tid vises.

Merk Hvis du vil vite hvilket effektnivå som brukes i øyeblikket, kan du trykke en gang på ⊿-knappen. Hvis du vil endre effektnivået under koking, kan du trykke på ⊿-knappen to eller flere ganger for å velge ønsket effektnivå.



Hvis du ønsker å varme opp mat på kort tid ved maksimal styrke (900 W), kan du også bare trykke på ◇ (1min+)-knappen en gang for hvert minutts koketid. Ovnen starter øyeblikkelig. I mikrobølgemodus kan ovnen programmeres til å koke maten i inntil to trinn.

Strømstyrke og tidsvariasjoner

Strømstyrkefunksjonen gjør det mulig å tilpasse mengden energi som sprer seg, og dermed tiden som kreves for å koke eller varme opp maten, avhengig av type og mengde. Du kan velge mellom seks strømstyrker.

Strømstyrke	Prosent	Effekt	Strømstyrke	Prosent	Effekt
HØY	100 %	900 W	MEDIUM LAV	33 %	300 W
MEDIUM HØY	67 %	600 W	TINING	20 %	180 W
MEDIUM	50 %	450 W	LAV	11 %	100 W

Koketidene som er angitt i oppskrifter og i dette heftet svarer til den angitte strømstyrken.

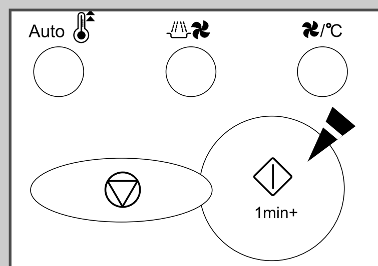
Hvis du velger en...	Må koketiden...
Høyere strømstyrke	Minskes
Lavere strømstyrke	Økes

N

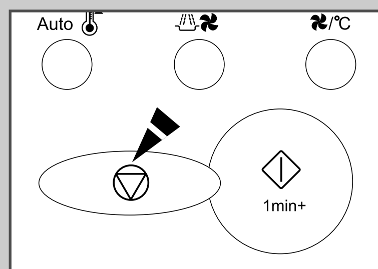
Stanse kokingen

Du kan stanse kokingen når som helst slik at du kan:

- ***Kontrollere maten***
- ***Snu maten eller røre i den***
- ***La den stå og hvile***



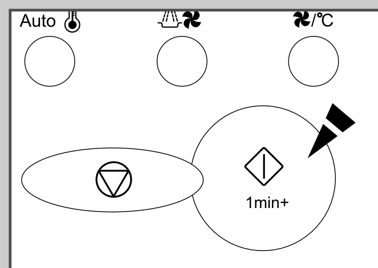
For å stanse kokingen...	Deretter...
Midlertidig	Åpne døren. Resultat: Kokingen stanser. For å fortsette kokingen lukker du døren igjen, og trykker på ◇ (1min+)-knappen.
Fullstendig	Trykk på ▽-knappen. Resultat: Kokingen stanser. Hvis du ønsker å kansellere kokeinnstillingene, trykker du på ▽-knappen igjen.



Justere koketiden

Som i vanlig tilberedning av mat kan det hende at du, avhengig av matens egenskaper eller din egen smak, må justere koketiden noe. Du kan:

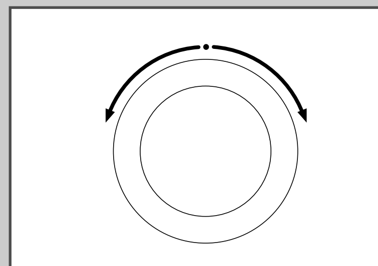
- ***Kontrollere kokeprogresjonen når som helst ganske enkelt ved å åpne døren***
- ***øke eller minske den gjenstående koketiden***



Hvis du vil øke koketid for maten, kan du trykke på ◇ 1min+ -knappen én gang for hvert minutt du vil legge til.

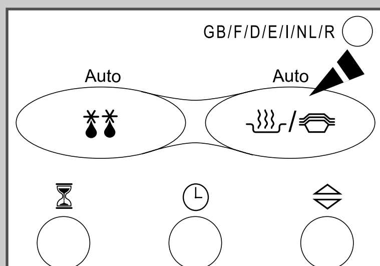
Eksempel: For å legge til tre minutter trykker du på ◇ 1min+ -knappen tre ganger.

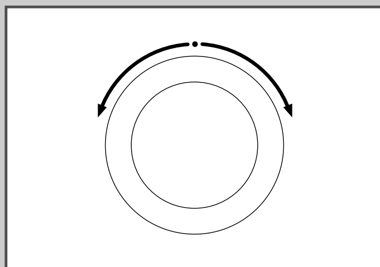
Du kan øke eller minske koketiden for maten under koking ved å vri bryteren mot høyre eller venstre.

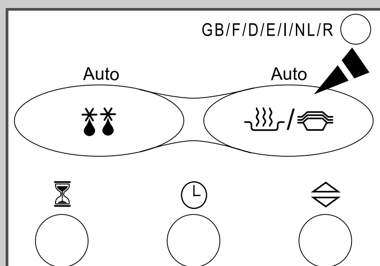


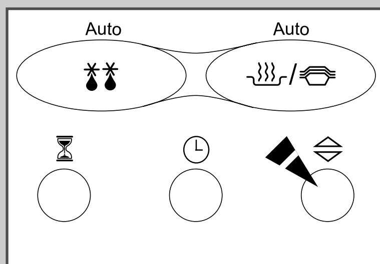
Bruke funksjon for automatisk oppvarming og koking

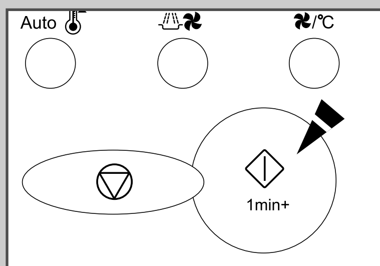
N











Funksjonen for automatisk oppvarming og koking () har ti forhåndsprogrammerte koketider. Du trenger ikke stille inn verken koketid eller strøm styrke.

Du kan justere porsjonsstørrelsen ved å trykke på tallerken-knappen.

☛ Bruk bare beholdere som tåler mikrobølger.

1 Ovnsdøren åpnes.

2 Sett maten midt på den roterende tallerkenen.

3 Lukk døren.

4 Velg typen mat som du skal koke ved å trykke på -knappen og vri bryteren for å velge ønsket auto-alternativ (10 alternativer). Du finner en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene i tabellen på neste side.

5 Velg porsjonsstørrelse ved å trykke på -knappen én eller flere ganger.

6 Øk eller minsk koketiden, om nødvendig, ved å trykke på -knappene for henholdsvis mer/mindre.

7 Trykk på (1min+)-knappen.

Resultat: Maten kokes i henhold til den forhåndsprogrammerte inn-stillingen som du har valgt.

- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på -knappen, vil gjeldende tid vises.

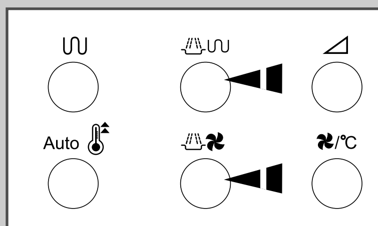
N

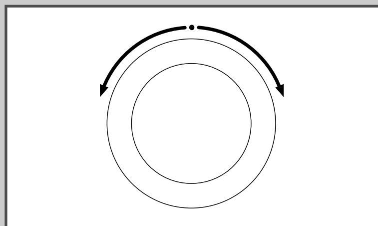
Denne tabellen viser de forskjellige programmene for automatisk oppvarming og koking, mengder, hviletid og tilhørende anbefalinger.
Program nummer 1, 2, 3, 6 og 7 brukes med bare mikrobølgeenergi.
Program nummer 9 brukes med en kombinasjon av mikrobølger og grill.
Program nummer 4, 5, 8 og 10 brukes med en kombinasjon av mikrobølger og varmluft.

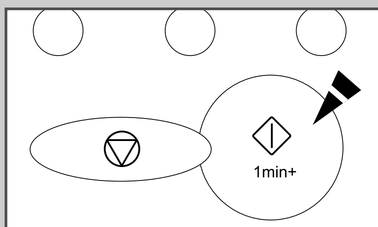
Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Hviletid	Tips
1 - 1	Halvfabrikert måltid (avkjølt)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Sett måltidet på en keramikktallerken og dekk til med tettsittende film som er egnet for mikrobølgeovn. Dette programmet egner seg for måltid som består av 3 bestanddeler (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og annet, f. eks. poteter, ris eller pasta).
2 - 1 - 2 - 3 - 4	Drikker (kaffe, melk, te, vann ved romtemperatur)	150 ml 300 ml 450 ml 600 ml	1 - 2 min.	Helles i en keramikkopp og varmes opp uten tildekking. 1 enkelt kopp settes midt i ovnen, 2 kopper settes overfor hverandre, mens 3 eller 4 kopper plasseres i en sirkel. Rør godt både før og etter hviletiden. Hvis drikkene er avkjølte, trykker du på Mer-knappen.
3 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Suppe/saus (avkjølt)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2 - 3 min.	Hell suppen i en dyp suppetallerken i keramikk eller i en bolle og dekk til under oppvarming og hviletid. Rør om både før og etter hviletiden.
4 - 1 - 2 - 3	Pizza (frossen og egnet for oppvarming i ovn)	300 - 400 g 450 - 550 g 600 - 700 g (to pizzaer)	-	Plasser én pizza på det lave stativet, ved 2 pizzaer plasseres én på det høye og én på det lave stativet.
5 - 1 - 2 - 3	Ovnschips (frossen og egnet for oppvarming i ovn)	200 g 300 g 400 g	-	Plasseres direkte på den roterende tallerkenen, men ikke midt på den. Snu chipsen når ovnen gir fra seg et lydsignal.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Friske grønnsaker	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Vei grønnsakene etter å ha vasket, rengjort og skåret dem til i jevn størrelse. Legg dem i en bolle av pyrex-glass med lokk. Når du skal koke 200 - 450 g tilsetter du 45 ml (3 spiseskjeer) vann, til 500 - 650 g tilsetter du 60 ml (4 spiseskjeer) og til 700 - 750 g tilsetter du 75 ml (5 spiseskjeer). Rør om etter koking. (Hvis du koker større mengder, bør du også røre om én gang under koking.)
7 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Skrelte/ kokte poteter	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Vei potetene etter å ha vasket, rengjort og skåret dem til i jevn størrelse. Legg dem i en bolle av pyrexglass med lokk. Når du skal koke 300 - 450 g tilsetter du 45 ml (3 spiseskjeer) vann, til 500 - 650 g tilsetter du 60 ml (4 spiseskjeer) og til 700 - 750 g tilsetter du 75 ml (5 spise-skjeer) for den største mengden.
8 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Stekt kylling	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5 - 10 min.	Pensle kyllingen med olje og krydder og krydre den med pepper, salt og paprika. Plasser kyllingen på det lave stativet med brystsiden ned. Snu kyllingen når ovnen gir fra seg et lydsignal.
9 - 1 - 2 - 3 - 4	Kyllingbiter	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g	3 min.	Pensle kyllingbitene med olje og krydre dem med pepper, salt og paprika. Plasser kyllingbitene på det høye stativet med skinnsiden ned. Snu kyllingbitene når ovnen gir fra seg et lydsignal.
10 - 1 - 2 - 3	Oksestek/ Lammestek	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 g	10 - 15 min.	Pensle okse/lammekjøttet med olje og krydder (bare med pepper, salt bør først tilsettes etter steking). Plasser kjøttet på det lave stativet med fettsiden ned. Snu kjøttet når ovnen gir fra seg et lydsignal. Etter koking og under hviletiden bør kjøttet pakkes inn i aluminiumsfolie.

Bruke “skorpefat” (kun modell CK99FS)

N







Når man tilbereder mat som f.eks. pizza eller paier på en grill eller i en mikrobølgeovn, blir bunnen eller deigen vanligvis bløt og fuktig.

Dette kan unngås ved å bruke et “skorpefat”; man når raskt en høy temperatur, skorpen blir sprø og gyllenbrun.

“Skorpefatet” kan også brukes til bacon, egg, pølser, osv.



Før du bruker “skorpefatet”, må det forvarmes ved å velge kombinasjonsmodus i 3 til 5 minutter:

- Kombinasjon av varmluft (250°C) og mikrobølger (600 W strømstyrke)
  eller
- Kombinasjon av grill og mikrobølger (600 W strømstyrke)

Se henholdsvis side 25 og 26.

1 Forvarm “skorpefatet” som beskrevet ovenfor.

☞ Du må alltid bruke grillvotter eller grytekluter fordi “skorpefatet” blir svært varmt.

2 Pensle “skorpefatet” med olje hvis du skal tilberede mat som f.eks. bacon og egg, slik at maten brunes pent.

3 Sett maten på “skorpefatet”.

☞ Ikke sett beholdere som ikke er ildfaste på “skorpefatet” (f.eks. plastboller).

4 Sett “skorpefatet” på den roterende tallerkenen i mikrobølgeovnen.

☞ Ikke sett “skorpefatet” inn i ovnen uten tallerkenen.

5 Velg ønsket effektinivå ved å trykke på kombi (eller)-knappen. Still inn koketiden ved å vri bryteren til den ønskede koketiden vises i displayet.

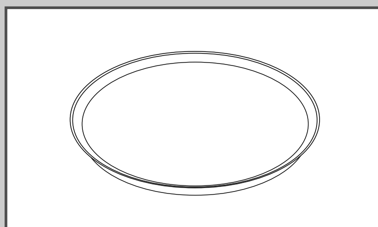
6 Trykk på (1min+)-knappen.

Resultat: Kokingen begynner.

- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og “:0” vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på -knappen, vil gjeldende tid vises.

Hvordan rengjøre “skorpefatet”

Den beste metoden for rengjøring av “skorpefatet” er å vaske det med varmt vann og rengjøringsmiddel, og deretter skylle med rent vann. Du bør ikke bruke skrubbebørste eller en hard svamp, da dette kan skade belegget.





“Skorpefatet” er belagt med et Teflon-lag som kan skades ved feil bruk.

- Du må aldri skjære opp mat på dette fatet. Ta maten av fatet før du skjærer den opp.
- Du bør helst bruke en stekespade av plast eller tre når du skal snu maten på fatet.

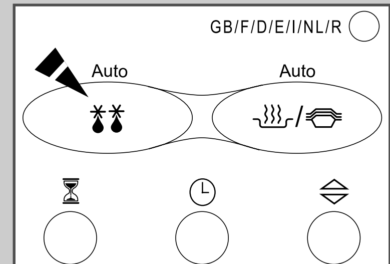
Bruke funksjonen for automatisk tining

N

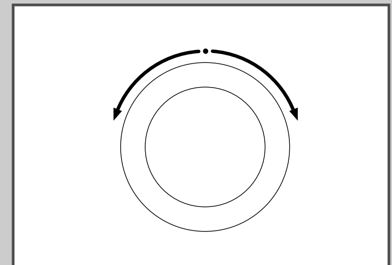
Funksjonen for automatisk tining gjør det mulig å tine kjøtt, fugl, fisk, brød/kake eller frukt. Tinetiden og strømstyrken stilles inn automatisk. Du velger bare program og vekt.

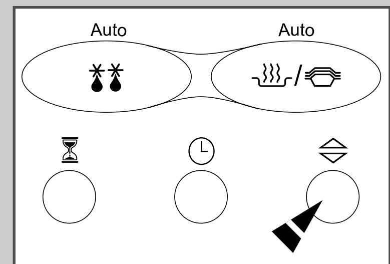


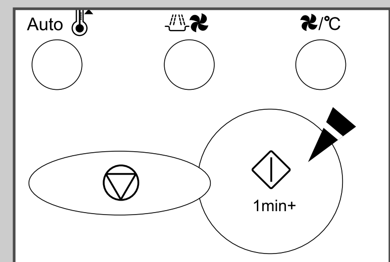
Bruk bare beholdere som tåler mikrobølger.



1	Ovnsdøren åpnes. Sett den dypfryste maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.
2	Trykk på -knappen. Resultat: Følgende indikasjoner vises: (automatisk tiningsmodus)
3	Trykk på -knappen én eller flere ganger avhengig av hvilken type mat som skal tines. Slå opp i tabellen på neste side for flere opplysninger.
4	Velg vekten på maten ved å vri bryteren.
5	Hvis det er nødvendig, kan du øke eller minske tinetiden ved å trykke på -knappene for henholdsvis mer/mindre.
6	Trykk på (1min+)-knappen. Resultat: ◆ Tiningen begynner. ◆ Du hører lydsignal når tiningen er midtveis for å minne deg på å snu maten.
7	Trykk på (1min+)-knappen én gang til for å avslutte tiningen. Resultat: ◆ Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt. ◆ Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på -knappen, vil gjeldende tid vises.









Du kan også tine mat manuelt. For å gjøre dette, velger du mikrobølgekoking/oppvarmingsfunksjonen med en strømstyrke på 180 W.
Du finner nærmere opplysninger i avsnittet med tittelen "Koking/oppvarming" på side 12.

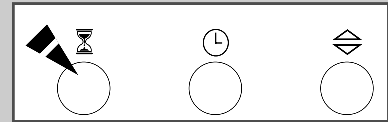
Bruke funksjonen for automatisk tining (fortsatt)

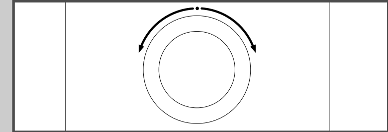
Tabellen under viser de forskjellige automatiske tineprogrammene, vektene, hviletidene og eventuelle tips. Fjern all emballasje før du begynner tiningen. Sett kjøtt, fjørfe og fisk på en keramikktallerken.

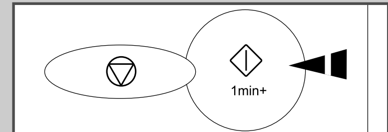
Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Hviletid	Tips
1	Kjøtt	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Beskytt kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når du hører lydsignalet. Dette programmet er godt egnet til okse kjøtt, svinekjøtt, stek, svinekoteletter og kjøttdeig.
2	Fugl	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Beskytt lår og vingespisser med aluminiumsfolie. Vend fuglen når du hører lydsignalet. Du kan tine enten hele kyllinger eller deler av en kylling.
3	Fisk	0,2 - 2 kg	20 - 50 min.	Beskytt hele sporstykket på fisken med aluminiumsfolie. Vend fisken når du hører lydsignalet. Dette programmet egner seg for hel fisk så vel som fiskefileter.
4	Brød/Kake	125 g - 1 kg	5 - 20 min.	Sett brødet på et stykke matpapir og snu det når ovnen gir fra seg et lydsignal. Sett kake på en keramikktallerken. Så sant det er mulig, bør du snu den når ovnen gir fra seg et lydsignal. (Ovnen fortsetter å gå og stoppes først når du åpner døren.) Dette programmet egner seg for alle typer brød, både brødskiver og hele brød, så vel som for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en sirkel. Dette programmet egner seg for alle typer gjærkaker, kjeks, ostekaker og butterdeig. Det er uegnet for mør/skorpedeig, frukt- og bløtkaker så vel som for kaker med sjokoladetrekk.
5	Frukt	100 - 600 g	5 - 10 min.	Spre frukten ut på en flat keramikktallerken eller legg den på en flat glasstallerken. Dette programmet egner seg for alle typer frukt.

Stille inn hviletid

"Hold Timer" kan brukes til å stille inn en hviletid automatisk (uten mikrobølgekoking). Du trenger ikke holde øye med klokken; ovnen gir lydsignal når hviletiden er over.







1 Trykk på Hvile/Forsinket (⌛)-knappen.
Resultat: Følgende indikasjoner vises:
⌛ (Hvile/Forsinket-modus)

2 Velg hviletiden ved å vri bryteren.

3 Trykk på ◇ (1min+)-knappen.
Resultat: Du hører lydsignal når hviletiden er over.

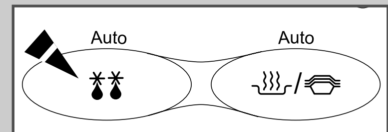
Flertrinnskoking

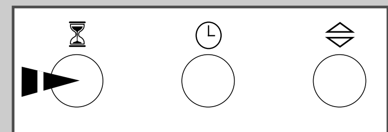
Mikrobølgeovnen kan programmeres til å koke mat i opp til fire trinn. (Varmluftsmodus kan ikke brukes ved flertrinnskoking).

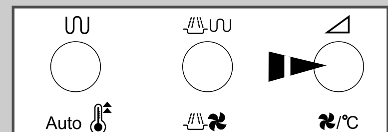
***Eksempel:* Du ønsker å tine mat og koke den uten å måtte stille ovnen inn på nytt etter hvert trinn. På den måten kan du tine og koke en 1,8 kg kylling i fire trinn:**

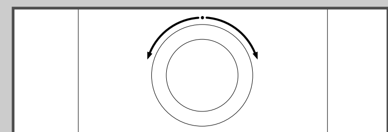
- ***Tining***
- ***Hviletid på 20 minutter***
- ***Koking med mikrobølger i 30 minutter***
- ***Grilling i 15 minutter***

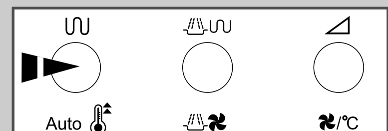
➢ De første to trinnene må være tining og en hviletid. Kombinasjon og grill- modi kan bare brukes én gang hver i de to siste trinnene; mikrobølger kan imidlertid brukes to ganger med to forskjellige strømstyrker.

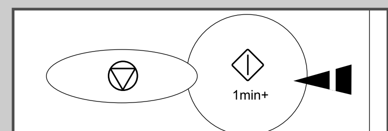












1 Trykk på ❄❄-knappen og still inn vekten ved å vri bryteren ønsket antall ganger (1,8 kg i eksemplet).

2 Trykk på Hvile/Forsinket (⌛)-knappen og still inn hviletiden ved å vri bryteren ønsket antall ganger (20 minutter i eksemplet).

3 Trykk på ◺-knappen.

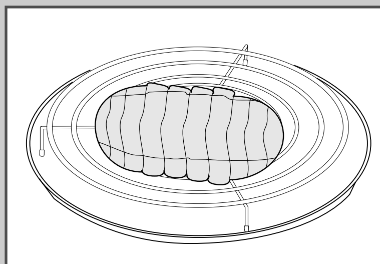
4 Still inn mikrobølgens strømstyrke ved å trykke på ◺-knappen til det ønskede effektnivået oppnås (450 W i eksemplet).

5 Still inn koketiden ved å vri bryteren (30 minutter i eksemplet).

6 Trykk på ᥳᥳ-knappen og still inn koketiden ved å vri bryteren ønsket antall ganger (15 minutter i eksemplet).

7 Trykk på ◇ (1min+)-knappen.
Resultat: Kokingen begynner.
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på ▽-knappen, vil gjeldende tid vises.

Velge tilleggsutstyr



Tradisjonell varmluftskoking krever ikke noen spesielle kokekar. Du bør imidlertid bare bruke de samme kokekarene som du ville brukt i din vanlige stekeovn.

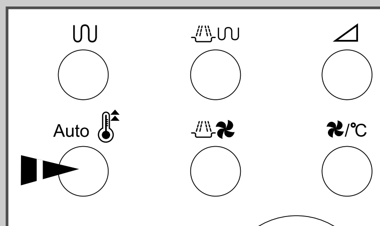
Beholdere som tåler mikrobølger er vanligvis ikke egnet til varmluftskoking; ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær, osv.

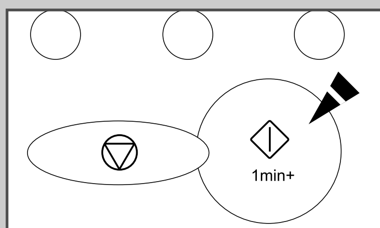
Hvis du ønsker å velge en kombinert kokemodus (mikrobølge og grill eller varmluft), bruker du bare beholdere som tåler mikrobølger og er ildfaste. Kokekar eller redskaper av metall kan skade ovnen.



Du finner flere opplysninger om egnede kokekar og redskaper i kokekarguiden på side 29.

Forvarme ovnen





Temperaturinnstillinger

250°C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

For varmluftskoking anbefales det at du forvarmer ovnen til riktig temperatur før maten settes inn i ovnen.

Når ovnen når den ønskede temperaturen, opprettholdes den i omtrent 10 minutter; deretter skrus den automatisk av.

1 Kontroller at grillelementet står i riktig stilling for den typen koking du ønsker.

2 Åpne døren og sett inn den roterende tallerkenen.

3 Trykk på Auto -knappen.

Resultat: Følgende indikasjoner vises:

(kombinert varmlufts)

250°C (temperatur)

4 Trykk på Auto -knappen én eller flere ganger for å stille inn temperaturen.

5 Trykk på (1min+)-knappen.

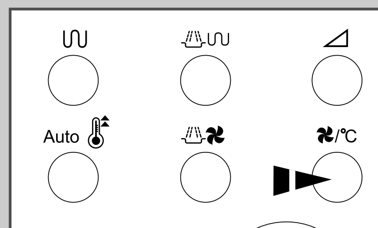
Resultat: Ovnen forvarmes til ønsket temperatur.

Koke med varmluft

Varmluftsmodusen gjør det mulig å koke mat på samme måte som i en tradisjonell stekeovn. Mikrobølger brukes ikke. Du kan stille inn temperaturen slik du ønsker etter en skala som varierer fra 40°C til 250°C i åtte forhåndsinnstilte nivåer. Den maksimale koketiden er på 60 minutter.

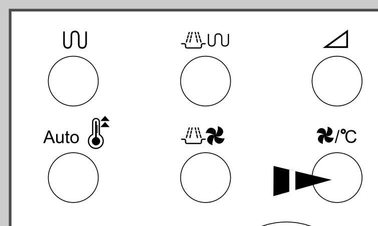


- Hvis du ønsker å forvarme ovnen, se side 20.
- Du må alltid bruke grillvotter eller grytekluter når du tar i beholderne i ovnen, siden de vil være svært varme.
- Du kan få bedre koke- og bruneresultater hvis du bruker det lave stativet.



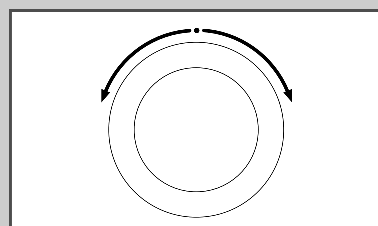
1 Kontroller at grillelementet står horisontalt, og at den roterende tallerkenen er i riktig stilling.

2 Åpne døren og sett beholderen på den roterende tallerkenen.



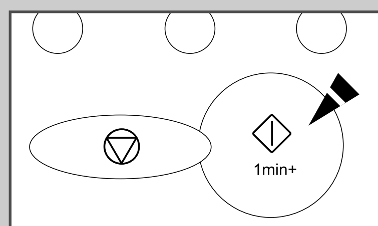
3 Trykk på OVN/°C (/℃)-knappen.

Resultat: Følgende indikasjoner vises:
(varmluftsmodus)
250°C (temperatur)



4 Trykk på OVN/°C (/℃)-knappen én eller flere ganger for å stille inn temperaturen.

5 Still inn koketiden ved å vri bryteren.



6 Trykk på (1min+)-knappen.

Resultat: Kokingen begynner.
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på -knappen, vil gjeldende tid vises.

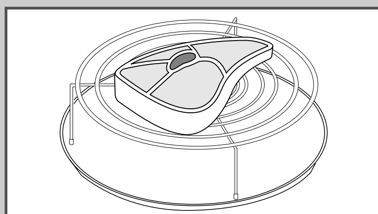
Merk Hvis du vil vite temperaturen i ovnen i øyeblikket, kan du trykke på OVN/°C (/℃)-knappen.

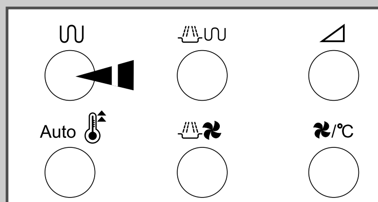
Temperaturinnstillinger

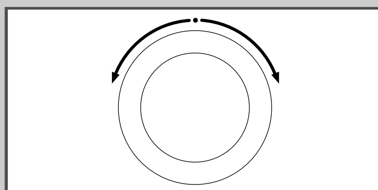
250°C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

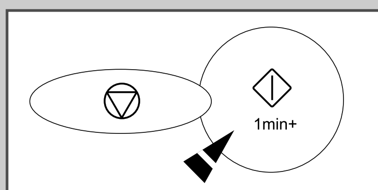
Grilling

N









Grillen gjør det mulig å raskt varme opp og brune mat uten å bruke mikrobølger.



- Du må alltid bruke grillvotter eller grytekluter når du tar i beholderne i ovnen, siden de vil være svært varme.
- Du kan få bedre koke- og grillresultater hvis du bruker det høye stativet.

1 Kontroller at grillelementet står horisontalt, og at riktig stativ er i rett stilling.

2 Åpne døren og sett maten på stativet.

3 Trykk på ᔕᔕ-knappen.

Resultat: Følgende indikasjoner vises:
| (ett-trinns koking)
ᔕᔕ (grillmodus)

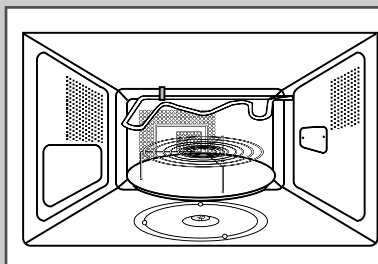
4 Still inn grilltiden ved å vri bryteren.

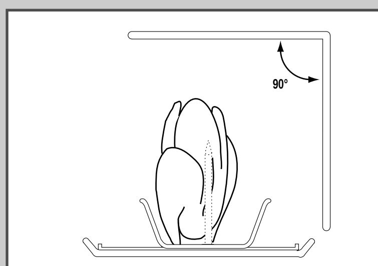
Maksimal grilltid er på 60 minutter.

5 Trykk på ◇ (1min+)-knappen.

Resultat: Grillingen begynner.
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på ▽-knappen, vil gjeldende tid vises.

Velge grillelementets stilling





Grillelementet brukes når man koker mat ved hjelp av grilling eller steking på spidd. Det kan plasseres i én av to stillinger:

- ***Horisontal stilling for grilling eller kombinert koking med mikrobølge + grill***
- ***Vertikal stilling for steking bare på spidd (kun modell CK99FS)***



Skift bare grillelementets posisjon når det er kaldt, og bruk ikke for mye kraft når det plasseres i vertikal stilling.

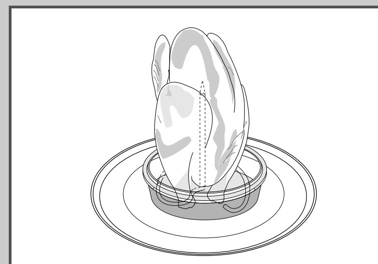
For å sette grillelement i...	Deretter...
Horisontal stilling (grill eller kombinert mikrobølge + grill) (kun modell CK99FS)	◆ Trekk grillelementet mot deg ◆ Skyv det opp til det står parallelt med taket i ovnen
Vertikal stilling (steking på spidd eller flerspidd)	◆ Trekk grillelementet nedover ◆ Skyv det mot den bakre delen av ovnen til det står parallelt med bakveggen

Steke på spidd (kun modell CK99FS)

Stekespiddet er nyttig ved grilling, siden du ikke trenger å vende kjøttet. Det kan brukes til en kombinasjon av mikrobølger og varmluftskoking.



- Pass på at kjøttets vekt er jevnt fordelt på spiddet og at spiddet roterer fritt.
- Du må alltid bruke grillvotter eller grytekluter når du tar i beholderne i ovnen, siden de vil være svært varme.



1 Pass på at grillelementet står i horisontal stilling.

2 Skyv stekespiddet gjennom midten av kjøttet.

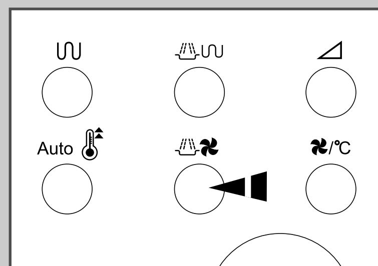
Eksempel: Skyv spiddet inn mellom ryggbenet og brystet på en kylling.

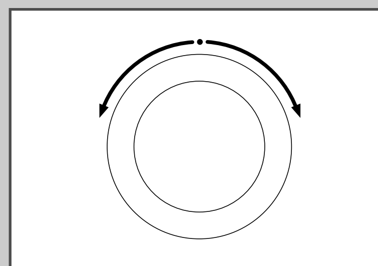
3 Sett spiddet i stativet og sett det på glassbollen og glassbollen på den roterende tallerkenen.

4 For å hjelpe bruningen av kjøttet kan du pensle det med litt matolje.

5 Velg effektnivå og tid for kombinert mikrobølge- og varmluftskoking.

For...	Slå opp på side...
Kombinert mikrobølge og varmluft	25

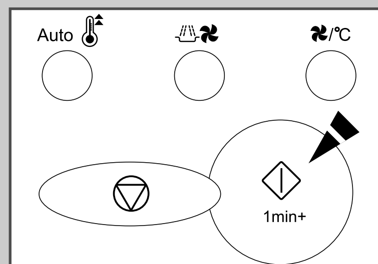




6 Trykk på ◇ (1min+)-knappen.

Resultat: Kokingen begynner og spiddet roterer.

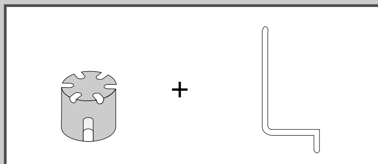
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på ▽-knappen, vil gjeldende tid vises.



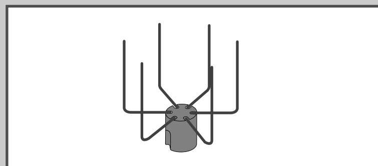
7 Når kjøttet er fullstendig gjennomstekt, fjerner du det forsiktig fra spiddet. Husk å bruke grillvotter eller grytekluter for å beskytte hendene.

Bruke vertikalt flerspidd (kun modell CK99FS)

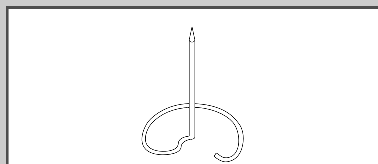
N



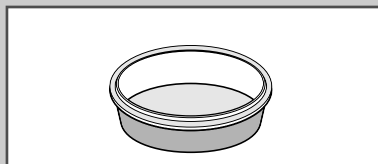
Kopling for grill, spidd



Flerspidd



Stekespidd



Glassbolle

FLERSPIDD FOR KEBAB

Ved hjelp av flerspiddet med 6 kebab-spidd kan du lett grille kjøtt, fjørfe, fisk, grønnsaker (som løk, paprika eller squash) og frukt, som i alle disse tilfellene skal være skåret opp i biter.

Du kan tilberede maten over ved hjelp av kebab-spiddene i grill- eller kombinasjonsmodus.

BRUK AV FLERSPIDD MED KEBAB-SPIDD

1. Ved tilberedning av kebab med flerspidd brukes de 6 spiddene.
2. Sett like mye mat på hvert av spiddene.
3. Plasser stekespiddet i glassbollen og sett flerspiddet inn på dette.
4. Plasser glassbollen med flerspiddet midt på den roterende tallerkenen.



Kontroller at grillvarmeelementet står i riktig stilling inn mot ovnens bakvegg, ikke øverst i ovnen, før du begynner å grille.

FJERNE FLERSPIDDET FRA OVNEN ETTER GRILLING

1. Bruk grillvott eller grytekluter når du skal ta glassbollen med flerspiddet ut av ovnen, siden den vil være svært varm.
2. Bruk også grillvott eller grytekluter når du skal ta flerspiddet av spiddstativet.
3. Ta spiddene forsiktig av og bruk en gaffel til å ta maten av spiddene.



Flerspiddet egner seg ikke for vask i oppvaskmaskin. Det bør vaskes for hånd i varmt vann og oppvaskmiddel. Ta det vertikale flerspiddet ut av ovnen etter bruk.

Kombinasjon av mikrobølger og varmluft

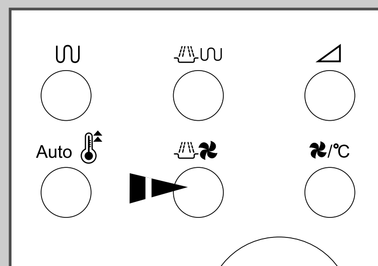
Kombinasjonskoking bruker både mikrobølgeenergi og varmlufts oppvarming. Det kreves ingen forvarming siden mikrobølgeenergien kommer med en gang.

Mange matvarer kan kokes i kombinasjonsmodus, spesielt:

- ***Stekt kjøtt og fugl***
- ***Paier og kaker***
- ***Egg og osteretter***

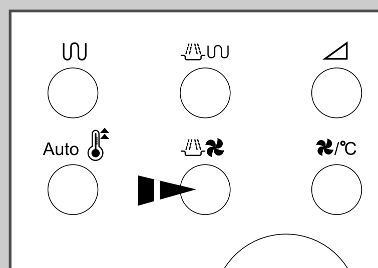


- Du må ALLTID bruke kokekar som tåler mikrobølgeovn og er ildfaste. Glass eller keramiske skåler er ideelle si den de lar mikrobølgene spre seg jevnt gjennom maten.
- Du må ALLTID bruke grillvotter eller grytekluter når du tar i beholderne i ovnen siden de vil være svært varme.
- Du kan få bedre koke- og bruneresultater hvis du bruker det lave stativet.



1 Åpne ovnsdøren. Sett maten på den roterende tallerkenen eller på det lave stativet på den roterende tallerkenen. Lukk døren.

Grillelementet må være i horisontal stilling.

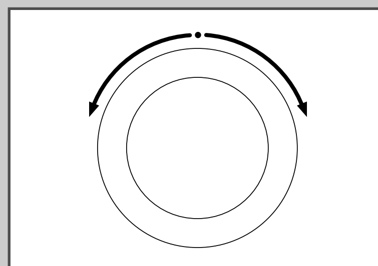


2 Trykk på MB+OVN ( )-knappen.

Resultat: Følgende indikasjoner vises:

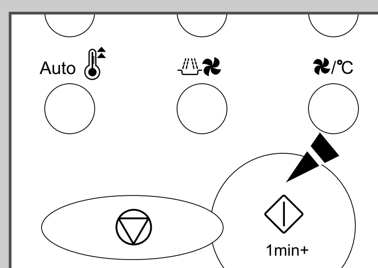
	(kombinert mikrobølge- og varmluftsmodus)
250°C	(temperatur)

3 Trykk på MB+OVN ( )-knappen én eller flere ganger for å stille inn den temperaturen du ønsker.



4 Still inn koketiden ved å vri bryteren.

Maksimal koketid er på 60 minutter.



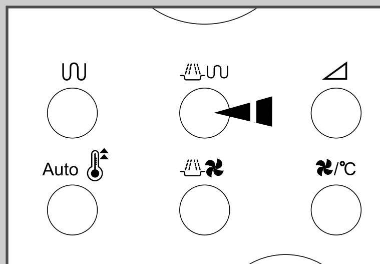
5 Trykk på (1min+)-knappen.

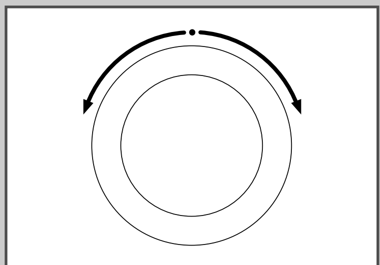
Resultat:
- Kombinasjonskokingen begynner.
- Ovnen varmes opp til ønsket temperatur, og deretter fortsetter mikrobølgekokingen til koketiden er over.
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg et lydsignal, og ":0" vil blinke fire ganger. Ovnen vil også gi fra seg et lydsignal hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på -knappen, vil gjeldende tid vises.

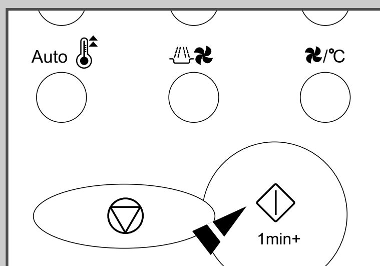
Merk Hvis du vil vite temperaturen i ovnen i øyeblikket, kan du trykke på OVN/°C (/°C)-knappen.

Kombinasjon av mikrobølger og grill

N







Du kan også kombinere mikrobølgekoking med grill for å koke raskt og brune på samme tid.

- Du må ALLTID bruke kokekar som tåler mikrobølgeovn og er ildfaste. Glass eller keramiske skåler er ideelle si den de lar mikrobølgene spre seg jevnt gjennom maten.
- Du må ALLTID bruke grillvotter eller grytekluter når du tar i beholderne i ovnen siden de vil være svært varme.
- Du kan få bedre koke- og grilleresultater hvis du bruker det høye stativet.

1 Åpne ovnsdøren. Sett maten på det stativet som er best egnet til den typen mat som skal tilberedes. Sett stativet på varmluftsbrettet. Lukk døren.

2 Trykk på MB+GRILL ()-knappen.

Resultat: Følgende indikasjoner vises:
(ett-trinnskoking)
(kombinert mikrobølge- og grillmodus)

3 Still inn koketiden ved å vri bryteren.

Maksimal koketid er på 60 minutter.
Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.

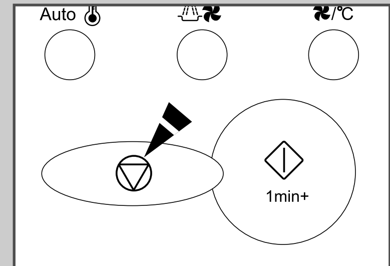
4 Trykk på  (1min+)-knappen.

Resultat:
- Kombinasjonskokingen begynner.
- Når koketiden er over, vil ovnen gi fra seg en pipelyd og ":0" vil blinke fire ganger. Deretter vil ovnen fortsette å gi fra seg en pipelyd en gang hvert minutt.
- Hvis døren står åpen eller hvis du trykker på -knappen, vil gjeldende tid vises.

Bruke mikrobølgeovnens sikkerhetslås

Mikrobølgeovnen er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram som gjør det mulig å "låse" ovnen slik at barn eller noen som er ukjent med den ikke kan sette den i gang ved et uhell.

Ovnen kan låses når som helst.

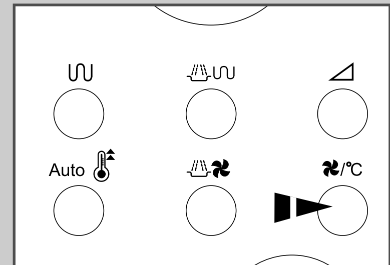


1 Trykk på ▽ og /℃-knappene samtidig (ca. tre sekunder).

Resultat:
- Ovnen låses.
- Ikonet ( ) vises.

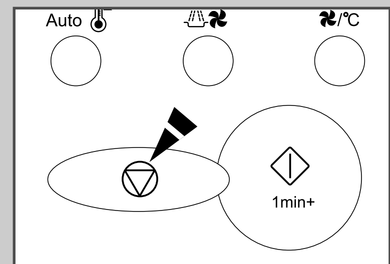
2 For å låse opp ovnen trykker du på ▽ og /℃-knappene igjen samtidig (ca. tre sekunder).

Resultat:
- Ikonet ( ) vises ikke lenger.
- Ovnen kan brukes på vanlig måte.



Rullehastighet

Du kan selv bestemme rullehastigheten når du vil.

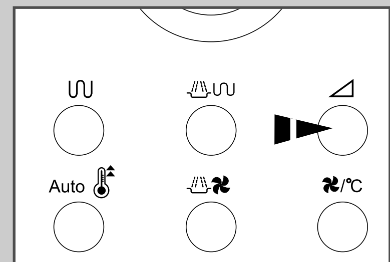


1 Trykk på ▽ og ◿-knappene samtidig (ca. tre sekunder).

Resultat: Bokstaven "11111" - "55555" vises.

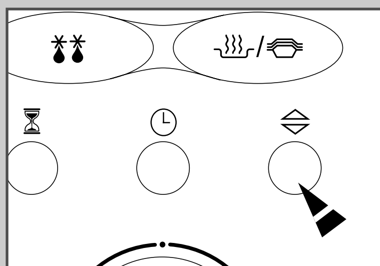
2 Velg ønsket rullehastighet.

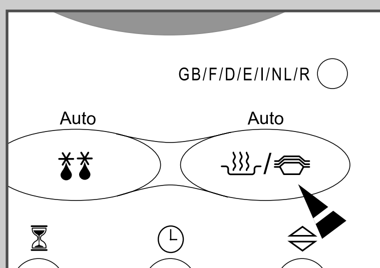
➢ "11111" betyr lav rullehastighet og "55555" betyr høy rullehastighet.



Slå av lydsignalet

N





Du kan slå av pipesignalet når du ønsker det.

1 Trykk på ⬘ og -knappene samtidig (ca. tre sekunder).

Resultat: Ovnen gir ikke lydsignal for å markere avslutningen av en funksjon.

2 For å slå på pipesignalet igjen trykker du på ⬘ og -knappene igjen samtidig (ca. tre sekunder).

Resultat: Ovnen kan betjenes på vanlig måte.

Kokekarguide

For å koke mat i mikrobølgeovnen må mikrobølgene kunne trenge gjennom maten uten at de reflekteres eller absorberes av kokeutstyret som brukes.

Du må derfor velge kokeutstyr med omhu. Hvis kokeutstyret er merket med at det tåler mikrobølgeovn, trenger du ikke bry deg mer om det.

I følgende tabell finner du forskjellige typer kokeutstyr og angivelser av hvorvidt og hvordan de skal brukes i en mikrobølgeovn.

Kokeutstyr	Tåler mikrobølgeovn	Kommentar
Aluminiumsfolie	✔ ✘	Kan brukes i små mengder for å beskytte et område mot over koking. Det kan forekomme gnister hvis folien kommer for nær veggene i ovnen eller hvis det brukes for mye folie.
Skorpefat	✔	Ikke forvarm i mer enn 8 minutter.
Porselen og steintøy	✔	Porselen, keramikk, glasert steintøy og benporselen er vanligvis egnet, med mindre de har metalldekor.
Polyesterkartonger som kan kastes etter bruk	✔	Enkelte dypfryste matvarer er pakket i disse kartongene.
Fast-food-emballasje		
• Polystyrenkopper og beholdere	✔	Kan brukes til å varme mat. Overoppheting kan få polystyren til å smelte.
• Papirposer eller avispapir	✘	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✘	Kan forårsake gnister.
Glass		
• Glass som kan tas rett fra ovnen og settes på bordet	✔	Kan brukes, med mindre det er dekorert med metall.
• Fint glass	✔	Kan brukes til å varme opp mat eller væske. Skjørt glass kan knuses eller sprekke hvis det plutselig varmes opp.
• Glasskrukker	✔	Lokket må fjernes. Bare egnet til oppvarming.
Metall		
• Skåler	✘	Kan ta fyr eller forårsake gnister.
• Metallholdige klips til fryseposer	✘	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✔	For kortere koketider og oppvarming. Også for å absorbere fuktighet.
• Resirkulert papir	✘	Kan forårsake gnister.
Plast		
• Beholdere	✔	Spesielt hvis det er varmefast termoplast. Enkelte andre typer plast kan vri seg eller misfarges ved høye temperaturer. Bruk ikke Melamine-plast.
• Plastfolie	✔	Kan brukes for å bevare fuktighet. Bør ikke komme i kontakt med maten. Vær forsiktig når du fjerner plastfolien fordi glovarm damp vil strømme ut.
• Fryseposer	✔ ✘	Bare hvis de kan kokes eller er ildfaste. Bør ikke være lufttette. Stikk hull med en gaffel om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✔	Kan brukes for å bevare fuktighet og hindre spruting.

MIKROBØIGER

Mikrobølgeenergi går faktisk tvers gjennom maten, der den tiltrekkes og tas opp av vann, fett og sukker i maten. Mikrobølgene gjør at molekylene i maten settes i rask bevegelse. Molekylenes raske bevegelse skaper friksjon, og varmen som dannes på denne måten koker maten.

KOKING

Kokekar for koking i mikrobølgeovn

For at du skal oppnå maksimal effekt må kokekarene være slik at mikrobølgeenergien fritt kan passere gjennom dem. Mikrobølger reflekteres av metaller som rustfritt stål, aluminium og kobber, men trenger gjennom for eksempel keramikk, glass, porselen og plast så vel som papir og tre. Derfor må du aldri bruke beholdere av metall til koking i mikrobølgeovn.

Mat som egner seg for koking i mikrobølgeovn

Mange typer matvarer er velegnet for koking i mikrobølgeovn, deriblant ferske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, supper, syltetøy og chutney kan også kokes i mikrobølgeovn. Generelt er koking i mikrobølgeovn ideelt for all mat som vanligvis tilberedes på kokeplate. Et eksempel på dette er smelting av smør eller sjokolade (se kapittelet med tips, råd og vink).

Tildekking under koking

Det er svært viktig å dekke til maten under koking, da fordampet vann stiger som damp og bidrar til kokeprosessen. Det finnes flere måter å tildekke maten på, for eksempel med en keramikktallerken, et plastlokk eller tettsittende film som egner seg for bruk i mikrobølgeovn.

Hviletid

Etter at kokingen er over, er det viktig at maten får hvile slik at temperaturen i maten jevnes ut.

Kokeveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet bolle i pyrexglass med lokk. Kok maten under lokk i angitt minimum koketid - se tabellen. Fortsett kokingen til du oppnår resultatet du ønsker.
Rør om to ganger under kokingen og én gang etter avsluttet koking. Tilsett salt, urter eller smør etter kokingen. Hold maten tildekket i hviletiden.

Mat	Porsjons-størrelse	Effekt	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Grønne bønner	300 g	600 W	7 ½ - 8 ½	2 - 3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Grønnsakblandinger (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Grønnsakblandinger (Kinesisk type)	300 g	600 W	7 ½ - 8 ½	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.

Kokeveiledning for ferske grønnsaker

Bruk en egnet bolle i pyrexglass med lokk. Tilsett 30 - 45 ml kaldt vann (2 - 3 ss) for hver 250 g hvis ikke annen vannmengde er anbefalt - se tabellen. Kok maten under lokk i angitt minimum koketid - se tabellen. Fortsett kokingen til du oppnår resultatet du ønsker.
Rør om én gang under kokingen og én gang etter avsluttet koking. Tilsett salt, urter eller smør etter kokingen. Hold maten tildekket i en hviletid på tre minutter.

Vink: Skjær de ferske grønnsakene opp i biter med jevn størrelse. Jo mindre bitene er, jo raskere vil de bli kokt.

Alle ferske grønnsaker bør kokes på mikrobølgeovnens fulle effekt (900 W).

Mat	Porsjons-størrelse	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 g 500 g	4 ½ - 5 7 - 8	3	Lag buketter i jevn størrelse. Samle stilkene i midten.
Rosenkål	250 g	6 - 6 ½	3	Tilsett 60 - 75 ml (5 - 6 ss) vann.
Gulrøtter	250 g	4 ½ - 5	3	Skjær gulrøttene opp i skiver med jevn størrelse.
Blomkål	250 g 500 g	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½	3	Lag buketter i jevn størrelse. Skjær store buketter i to. Samle stilkene i midten.
Squash	250 g	4 - 4 ½	3	Skjær squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ss) vann eller en smørklatt. Kokes til de akkurat er møre.
Auberginer	250 g	3 ½ - 4	3	Skjær auberginene i tynne skiver og strø med 1 spiseskje sitronsaft.
Purre	250 g	4 - 4 ½	3	Skjær purrene i tykke skiver.
Sopp	125 g 250 g	1 ½ - 2 2 ½ - 3	3	Tilbered små hele sopper eller sopp i skiver. Ikke tilsett vann. Hell over sitronsaft. Tilsett salt og pepper etter ønske. Slå av vannet før servering.
Løk	250 g	5 - 5 ½	3	Skjær løken i skiver eller del dem i to. Tilsett bare 15 ml (1 ss) vann.
Paprika	250 g	4 ½ - 5	3	Skjær paprika i tynne skiver.
Poteter	250 g 500 g	3 - 5 7 - 8	3	Vei opp ønsket mengde skrelte poteter og skjær dem i to eller fire deler med jevn størrelse.
Kålrabi	250 g	5 ½ - 6	3	Skjær kålrabi i små terninger.

N

Kokeveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk er stor bolle av pyrexglass med lokk - husk at ris eser ut til dobbelt volum ved koking. Tildekkes under koking.
Etter at koketiden er over bør du røre i risen før den settes til hvile. Tilsett salt eller urter og smør.

Merk: Risen vil ikke alltid ha absorbert alt vannet når koketiden er over.

Pasta: Bruk en stor bolle av pyrexglass. Tilsett kokende vann og en klype salt og rør godt om. Kokes uten tildekking. Rør om av og til under og etter koking. Dekk den til i hviletiden og slå alt vannet omhyggelig av etterpå.

Mat	Porsjons-størrelse	Effekt	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (forvellet)	250 g 375 g	900 W	15 - 16 17 1/2 - 18 1/2	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (forvellet)	250 g 375 g	900 W	20 - 21 22 - 23	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandingsris (ris + villris)	250 g	900 W	16 - 17	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Kornblanding (ris + korn)	250 g	900 W	17 - 18	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250 g	900 W	10 - 11	5	Tilsett 1 l varmt vann.

OPPVARMING

Din mikrobølgeovn kan varme opp mat på en brøkdel av tiden dette tar på en konvensjonell ovnsplate.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene som vises i dette diagrammet som veiledning. Tidene som er angitt i diagrammet tar utgangspunkt i væsker som holder romtemperatur, dvs. ca. +18°C til +20°C, eller avkjølte matvarer som holder en temperatur på ca. +5°C til +7°C.

Plassering og tildekking

Unngå å varme opp store mengder mat, for eksempel en hel stek - i så fall kan maten lett overkokes og tørke ut på overflaten før den er helt gjennomvarm. Du får langt bedre resultat hvis du varmer opp flere mindre stykker hver for seg.

Effektnivåer og omrøring

Noen matvarer kan varmes opp ved full effekt på 900 W, mens andre matvarer bør varmes opp ved lavere effekt, som ved 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Se veiledningen i tabellene. Som regel er det bedre å varme opp mat ved et lavt effektnivå hvis maten er ømtålelig, ved store mengder mat eller hvis maten trolig vil varmes opp raskt (dette gjelder for eksempel mange paier/terter).

Du får best resultat hvis du rører maten godt om eller snur den under oppvarming. Der dette er mulig bør du også røre maten om på nytt før servering.

Du må være spesielt forsiktig når du skal varme opp væsker og barnemat. For å unngå bråkoking av væsker og mulig skolding bør du røre om før, under og etter oppvarming. La væsken/maten stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler deg å sette en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå overoppvarming (og dermed ødelegging) av maten.
Da er det bedre å bruke noe mindre koketid enn angitt og deretter legge til mer tid etter som det er nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Når du varmer opp en type mat for første gang, er det nyttig å notere seg hvor lang tid dette tar, slik at du vet dette neste gang.

Pass alltid på at maten er brennvarm tvers igjennom.

La maten stå en liten stund etter oppvarmingen, slik at temperaturen i maten får tid til å jevne seg ut.
Anbefalt hviletid etter oppvarming er 2 - 4 minutter, hvis det ikke angis en annen tid i diagrammet.

Du må være spesielt forsiktig når du skal varme opp væsker og barnemat. Se også kapittelet med sikkerhets-forskrifter.

Varme opp væsker

Du bør alltid la væsken hvile i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av for å gi temperaturen i væsken tid til å jevne seg ut. Rør om under oppvarming der dette er nødvendig, og ALLTID etter oppvarming. For å unngå bråkoking av væsker og mulig skolding bør du sette en plastskje eller glasspinne i væsken og røre om før, under og etter oppvarming.

Varme opp barnemat

Barnemat: Tøm barnematen på en dyp keramikktallerken. Dekk til med et plastlokk. Rør godt opp etter oppvarming! La stå i 2 - 3 minutter før servering. Rør om på nytt og kontroller temperaturen. Anbefalt temperatur ved servering: 30°C - 40°C.

Melk til spedbarn: Hell melken på en sterilisert glassflaske. Varm opp melken uten å dekke til flasken. Du må aldri varme opp en flaske med melk med smokken på, da flasken kan eksplodere ved overoppvarming. Ryst flasken godt før den settes til hvile og på nytt før servering! Pass alltid på å kontrollere temperaturen på melk eller barnemat før du gir dette til barnet. Anbefalt temperatur ved servering: ca. 37°C.

Merk: Du må være ekstra nøye med å kontrollere temperaturen på barnemat før servering for å unngå brannskader. Bruk effektnivåene og koketiden i denne tabellen som retningslinjer for oppvarming.

N

Varme opp væsker og mat

Bruk effektnivåene og koketiden i denne tabellen som retningslinjer for oppvarming.

Mat	Porsjons-størrelse	Effekt	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Drikker (kaffe, te, vann)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	900 W	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4	1 - 2	Fyll koppen(e) og varm vannet opp uten tildekking: 1 enkelt kopp settes midt i ovnen, 2 kopper settes overfor hverandre, mens 3 eller 4 kopper plasseres i en sirkel. La koppene stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om.
Suppe (avkjølt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2 1/2 - 3 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4 4 1/2 - 5	2 - 3	Hell suppen i en dyp keramikktallerken eller en dyp keramikkbolle. Dekk til med et plastlokk. Rør godt om etter oppvarming. Rør om på nytt før servering.
Stuing (avkjølt)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Plasser stuingen på en dyp keramikktallerken. Dekk til med et plastlokk. Rør om av og til under oppvarming og på nytt før hviletid og servering.
Pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2	3	Plasser pastaen (f.eks. spagetti eller nudler) på en flat keramikktallerken. Dekk til med tettsittende film som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Rør om før servering.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	4 - 5	3	Plasser fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) på en dyp keramikktallerken. Dekk til med et plastlokk. Rør om av og til under oppvarming og på nytt før hviletid og servering.
Måltid på tallerken (avkjølt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2 5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Plasser et måltid med 2 - 3 avkjølte bestanddeler på en keramikktallerken. Dekk til med tettsittende film som er egnet for mikrobølgeovn.
Klargjort ostefondue (avkjølt)	400 g	600 W	6 - 7	1 - 2	Plasser den klargjorte ostefonduen i en passe stor bolle av pyrexglass med lokk. Rør om av og til under og etter oppvarming. Rør godt om før servering.

Varme opp barnemat og melk

Bruk effektnivåene og koketidene i denne tabellen som retningslinjer for oppvarming.

Mat	Porsjons-størrelse	Effekt	Tid	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.	2 - 3	Plasser maten på en dyp keramikktallerken. Tildekkes under koking. Rør om etter at koketiden er over. La maten hvile i 2 - 3 minutter. Rør godt om før servering og kontroller temperaturen nøye.
Barnegrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2 - 3	Plasseres på en dyp keramikktallerken. Tildekkes under koking. Rør om etter at koketiden er over. La hvile i 2 - 3 minutter. Rør godt om før servering og kontroller temperaturen nøye.
Melk til spedbarn	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sek. 1 min. til 1 min. 10 sek.	2 - 3	Rør eller ryst melken godt og hell den på en sterilisert glassflaske. Plasser flasken midt på den roterende tallerkenen. Kokes uten tildekking. Ryst flasken godt og la melken hvile i minst tre minutter. Ryst godt før servering og kontroller temperaturen nøye.

TINING

Bruk av mikrobølger er en utmerket metode for tining av frosne matvarer. Ved hjelp av mikrobølger kan du lett tine frossen mat på kort tid og på en skånsom måte. Dette er en stor fordel hvis du for eksempel får uventede gjester.

Frossen fugl må være helt tint før koking. Ta av eventuelle metallbånd og fjern eventuell innpakning slik at opptint væske kan renne vekk.

Plasser den frosne maten på en tallerken uten å dekke den til. Snu maten når halve opptiningstiden er gått, og fjern eventuell avrent væske og innmat så fort som mulig.
Kontroller maten med jevne mellomrom for å passe på at den ikke kjennes for varm.
Hvis små og tynne deler av den frosne maten begynner å bli for varme, kan disse skjermes ved å pakke dem inn i svært små aluminiumsstrimler under tining.

Hvis fugl begynner å få for varm overflate under tining, bør du stoppe tiningen og la maten stå i 20 minutter før du fortsetter.
La fisk, kjøtt og fugl hvile for å avslutte tiningen. Hviletid for fullstendig tining vil variere, avhengig av mengden mat som skal tines. Vennligst se tabellen på neste side.

Vink: Tynne stykker mat tiner bedre enn tykke stykker, og små mengder mat tiner raskere enn store. Husk dette når du skal fryse og tine matvarer.

Kokeveiledning (fortsatt)

Ved tining av frossen mat med en temperatur på ca. -18°C til -20°C, kan du bruke denne tabellen som veiledning.

All frossen mat bør tines ved effektnivået for tining (180 W).

Mat	Porsjons-størrelse	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Hakket kjøtt	200 g 400 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Plasser kjøttet på en flat keramikktallerken. Skjerm av tynne kanter med aluminiums-folie. Snu kjøttet halvveis i tinetiden!
Steker	250 g	7 - 8		
Fugl				
Kylllingbiter	500 g (2 stk.)	14 - 15	15 - 60	Legg kyllingbiter med hudsiden ned i første omgang, og legg hel kylling med brystsiden ned i første omgang, i begge tilfeller på en flat keramikktallerken. Skjerm tynne biter som vinger og ytterkanter med aluminiums-folie. Snu fugl halvveis i tinetiden!
Hel kylling	2000 g	32 - 34		
Fisk				
Fiskefilet/	200 g	6 - 7	10 - 25	Legg frossen fisk midt på en flat keramikk-tallerken. Plasser tynne deler under tykke deler. Skjerm smale ytterkanter av fiskefilet og sporen på hel fisk med aluminiumsfolie. Snu fisk halvveis i tinetiden!
Hel fisk	400 g	11 - 13		
Frukt				
Bær	250 g	6 - 7	5 - 10	Spre frukten ut på en flat, rund glassplate (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3	15 - 20	Plasser rundstykker i en sirkel eller brød horisontalt på bakepapir på midten av den roterende tallerkenen. Snu brød halvveis i tinetiden!
Toast/ Sandwich-brød	250 g	4 - 4 1/2		
Tysk brød (hvete- + rugmel)	500 g	7 - 9		

GRILL

Grillelementet er plassert under taket i ovnen. Dette brukes med lukket dør og mens den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotasjon gjør at maten blir jevnere brun. Maten vil brunes raskere hvis grillen forvarmes i 4 minutter.

Kokekar for grilling

Disse bør være flammesikre og kan inneholde metall. Du må ikke bruke kokekar som inneholder noe slags plast, da disse kan smelte.

Mat som egner seg for grilling

Koteletter, pølser, stek, hamburgere, bacon og skiver av ytterlår, tynne porsjoner fisk, smørbrød og alle typer toast med pålegg.

VIKTIG MERKNAD:

Når du bare bruker grillmodus, må du passe på at grillvarmeelementet er plassert oppe under taket i horisontal stilling, og ikke inn mot bakveggen i vertikal stilling. Vennligst husk at mat må plasseres på det høye stativet hvis ikke annet er anbefalt.

MIKROBØLGE-GRILL-SYKLUS-FUNKSJON

I denne modus veksles det mellom mikrobølge- og grillfunksjon, slik at strålevarme som kommer fra grillen og mikrobølgene koker og bruner maten vekselvis. Denne funksjonen kan bare brukes når døren er lukket og når den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotasjon gjør at maten brunes jevnt.

Kokekar for koking med mikrobølge-grill-syklus-funksjon

Vennligst bruk kokekar mikrobølgene kan trenge gjennom. Kokekarene bør være flammesikre. Ikke bruk kokekar av metall i denne kombinasjonsmodusen. Ikke bruk kokekar som inneholder plast, da disse kan smelte.

Mat som egner seg for koking med mikrobølge-grill-syklus

Mat som egner seg for koking i kombinasjonsmodus er blant annet all slags kokt mat som trenger oppvarming og bruning (f. eks. bakt pasta), så vel som mat som trenger en kort koketid for å brune toppen av maten. Denne modusen kan også brukes med tykke matporsjoner som med fordel kan ha en brun, sprø overflate (f.eks. kylling-biter, som snus halvveis i koketiden).Vennligst se tabellen for grilling for flere opplysninger.

VIKTIG MERKNAD:

Når syklusmodus (mikrobølge-grill) brukes, må du passe på at grillvarmeelementet er plassert oppe under taket i horisontal stilling, og ikke inn mot bakveggen i vertikal stilling. Maten bør plasseres på det høye stativet hvis ikke annet er anbefalt. I andre tilfeller må den plasseres rett på den roterende tallerkenen. Vennligst se instruksjonene i tabellen på neste side.

Maten må snus hvis den skal brunes på begge sider.

N

Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grill-funksjonen i 3 minutter.

Bruk effektnivåene og koketidene i denne tabellen som retningslinjer for grilling.

Mat	Porsjons-størrelse	Effekt	1. side tid (min.)	2. side tid (min.)	Instruksjoner
Toast-skiver	4 stk. (hver på 25 g)	Bare grill	3 ½ - 4 ½	3 - 4	Legg toast-skivene side ved side på det høye stativet.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Mb-Grill-Syklus	6 - 7	---	Skjær tomatene i to. Strø litt ost på toppen. Plasser dem i en sirkel på en flat plate av pyrexglass. Sett platen på det høye stativet.
Toast med tomat og ost	4 stk. (300 g)	Mb-Grill-Syklus	6 - 7	---	Rist brødskivene først. Plasser toast-skivene med pålegg på det høye stativet. Hviletid 2 - 3 minutter.
Hawaii-toast (skiver med skinke, ananas og ost)	4 stk. (600 g)	Mb-Grill-Syklus	7 - 8	---	Rist brødskivene først. Plasser toast-skivene med pålegg side ved side på det høye stativet. Hviletid 2 - 3 minutter.
Bakte poteter	250 g 500 g	Mb-Grill-Syklus	11 - 12 19 - 20	---	Skjær poteten i to. Legg dem i en sirkel på det høye stativet med snittsiden vendt mot grillen.
Gratinerte poteter/ grønnsaker (avkjølt)	450 g	1. trinn 600 W 2. trinn bare grill	7 - 8 5 - 6	---	Plasser den ferske gratinerte maten på en liten rund plate i pyrexglass. Sett platen på det høye stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter koking.
Kyllingbiter	450 g (2 stk.) 650 g (2 - 3 stk.) 850 g (4 stk.)	Mb-Grill-Syklus	9 - 10 10 - 11 11 - 12	7 - 8 8 - 9 10 - 11	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Plasser dem på det høye stativet. Plasser en av kyllingbitene utenfor midten av stativet. Hviletid 2 - 3 minutter.
Lamme-koteletter (medium)	400 g (4 stk.)	Bare grill	10 - 12	8 - 9	Pensle lammekotelettene med olje og krydder. Legg dem i en sirkel på det høye stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter grilling.
Bakte epler	2 epler (ca. 400 g) 4 epler (ca. 800 g)	Mb-Grill-Syklus	6 ½ - 7 ½ 11 - 13	---	Fjern kjernen i eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Plasser litt skårne mandler på toppen. Legg eplene på en flat plate av pyrexglass. Sett platen på det lave stativet. Hviletid 2 - 3 minutter.

VARMLUFT

Koking med varmluft er en tradisjonell og velkjent metode for koking av mat med varmluft.

Varmeelementet og viften er plassert på bakveggen, slik at varmluft kan sirkulere.

Kokekar for koking med varmluft

Alle konvensjonelle ovnssikre kokekar, bakeformer og plater - alt du normalt vil bruke i en tradisjonell varmluftsovn - kan brukes.

Mat som egner seg for koking med varmluft

Alle kjeks, individuelle scones, rundstykker og kaker bør tilberedes på denne måten, det samme gjelder fylte fruktkaker, choux bakverk og suffléer.

MIKROBØLGE-VARMLUFT-SYKLUS-FUNKSJON

I denne modusen veksles det mellom mikrobølge- og varmluftsfunksjonen, slik at mikrobølgeenergien reduserer koketiden mens varmluften gir maten en brun og sprø overflate.
Koking med varmluft er en tradisjonell og velkjent metode for koking av mat i en ovn med varmluft som sirkuleres av en vifte i bakveggen.

Kokekar for koking med mikrobølge-varmluft-syklus-funksjon

Kokekarene må være slik at mikrobølgene slippes gjennom. De bør være ovnssikre (f. eks. glass, keramikk eller porselen uten metalldeler); se også beskrivelsen av kokekar under Mikrobølge-grill-syklus-funksjon.

Mat som egner seg for koking med mikrobølge-varmluft-syklus

Alle typer kjøtt og fugl så vel som kasseroller og gratinerte retter, sukkerbrød og lette fruktkaker, ristede grønnsaker, scones, rundstykker og brød.

N

Varmluftsveiledning for fersk mat

Mikrobølgeovnen bør forvarmes til ønsket temperatur med forvarmingsfunksjonen.

Bruk effektnivåene og koketidene i denne tabellen som retningslinjer for koking med varmluft.

Mat	Porsjons-størrelse	Effekt	1. trinn tid (min.)	2. trinn tid (min.)	Instruksjoner
Rundstykker (ferdig bakt) hver på ca. 50 g	4 - 6 stk.	Bare varmluft 180°C	2 - 3		Plasser rundstykkene i en sirkel på det lave stativet. Bruk ovnshansker når du tar maten ut! Hviletid 2 - 3 minutter.
Baguetter (ferdig bakt)	1 stk. (200 g)	Bare varmluft 200°C	7 - 8	---	Plasser baguetten på det høye stativet. Bruk ovnshansker når du tar maten ut! Hviletid 2 - 3 minutter.
Hvitløksbrød (forhåndsbakt) (avkjølt)	200 g (1 stk.)	Mb-Varmluft-Syklus 220°C	6 - 7	---	Legg den frosne baguetten på bake-papir på det høye stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter baking.
Hvitt brød Hvete (fersk gjærdeig)	700 g	Mb-Varmluft-Syklus 250°C	19 - 21	---	Plasser den ferske deigen i en liten, rektangulær svart bakeform (lengde 21 cm). Plasser brødet på det lave stativet. Hviletid 5 - 10 minutter.
Brunt brød Rug + hvete (fersk surdeig med gjær)	700 g	Mb-Varmluft-Syklus 250°C	26 - 28	---	Plasser den ferske deigen i en liten, rektangulær svart bakeform (lengde 21 cm). Plasser brødet på det lave stativet. Hviletid 5 - 10 minutter.
Oksestek/ Lammestek (medium)	900 g - 1000 g	Mb-Varmluft-Syklus 180°C	26 - 27	11 - 12	Pensle okse/lammekjøttet med olje og krydre det med pepper, salt og paprika. Plasser kjøttet på det lave stativet med fettsiden ned. Etter koking bør kjøttet pakkes inn i aluminiumsfolie. La det stå i 10 - 15 minutter.
Stekt kylling	900 g 1100 g	Mb-Varmluft-Syklus 220°C	19 - 20 20 - 21	16 - 17 18 - 19	Pensle kyllingen med olje og krydder. Plasser kyllingen på det lave stativet, først med brystsiden ned og deretter med brystsiden opp. La stå i 5 minutter etter grilling.

Varmluftsveiledning for frossen mat

Mikrobølgeovnen bør forvarmes til ønsket temperatur med forvarmingsfunksjonen.

Bruk effektnivåene og koketidene i denne tabellen som retningslinjer for baking.

Mat	Porsjons-størrelse	Effekt	Tid (min.)	Instruksjoner
Rundstykker (ferdig bakt) hver på ca. 50 g	4 stk.	Mb-Varmluft-Syklus 180°C	5 - 6	Plasser rundstykkene i en sirkel på det lave stativet. Hviletid 2 - 5 minutter.
Baguetter/ Hvitløksbrød (forhåndsbakt)	200 - 250 g (1 stk.)	Mb-Varmluft-Syklus 220°C	8 - 9	Legg den frosne baguetten på bakepapir på det lave stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter baking.
Helt tysk brød (forhåndsbakt)	500 g	Mb-Varmluft-Syklus 160°C	13 - 15	Plasser det hele brødet på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter baking.
Eplekake (ferdig bakt)	500 - 600 g	Mb-Varmluft-Syklus 160°C	13 - 15	Plasser kaken på bakepapir. Sett den lille kaken på det lave stativet. La kaken stå i 15 minutter etter baking. Vink: La kaken stå i ovnen og server den varm.
Baguetter + pålegg (f.eks. tomater, ost, skinke, etc.)	250 g (2 stk.)	Mb-Varmluft-Syklus 220°C	6 - 7	Plasser frosne baguetter side ved side på det lave stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter baking.
Pizza	300 - 400 g 450 - 550 g	Mb-Varmluft-Syklus 220°C	14 - 15 16 - 17	Plasser pizzaen på det lave stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter baking.
2 pizzaer (dobbel baking)	600 - 700 g	Mb-Varmluft-Syklus 220°C	18 - 19	Plasser en pizza på det lave og en på det høye stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter baking.
Pasta (f.eks. makaroni, fettuccini)	400 g	Mb-Varmluft-Syklus 200°C	24 - 26	Plasser pastaen på en plate av pyrexglass i passe størrelse eller la den være i original-emballasjen (pass på at denne egner seg for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovns-varme). Sett den frosne pastaen på det lave stativet. La stå i 2 - 3 minutter etter koking.
Ovnschips	200 g 300 g 400 g	Mb-Varmluft-Syklus 220°C	15 - 17 22 - 24 26 - 28	Legges direkte på den roterende tallerkenen, men ikke midt på den. Snu chipsen etter at 2/3 av tiden er gått.

SPESIELLE VINK

SMELTE SMØR
Plasser 50 g smør i en liten, dyp glassbolle. Dekk til med et plastlokk.
Varmes opp i 30 - 40 sekunder ved 900 W effekt til smøret er smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Plasser 100 g sjokolade i en liten, dyp glassbolle.
Varmes opp i 3 - 5 minutter ved 450 W effekt til sjokoladen er smeltet.
Rør om en eller to ganger under smelting. Bruk ovnshansker når du tar den ut av ovnen!

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Plasser 20 g krystallisert honning i en liten, dyp glassbolle.
Varmes opp i 20 - 30 sekunder ved 300 W effekt til honningen er smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
La vannet renne av og legg gelatinen i en liten bolle av pyrexglass.
Varmes opp i 1 minutt ved 300 W effekt.
Rør om etter smelting.

KOKE GLASUR (FOR KAKER OG GATEAUX)
Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Kokes uten tildekking i en bolle av pyrexglass i 3 $^1/_2$ til 4 $^1/_2$ minutter ved 900 W effekt til glasuren er gjennomsiktig.
Rør om to ganger under koking.

KOKE SYLTETØY
Plasser 600 g frukt (for eksempel blandede bær) i et bolle av pyrexglass i passe størrelse med lokk. Tilsett 300 g konservessukker og rør godt om.
Kokes tildekket i 10 - 12 minutter ved 900 W effekt.
Rør om flere ganger under koking. Tøm syltetøyet rett over i små syltetøyglass med skrulokk. La stå på lokket i 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved at du følger produsentens anvisninger, og rør godt om. Bruk en passe stor bolle av pyrexglass med lokk. Tildekkes under koking i 6 $^1/_2$ til 7 $^1/_2$ minutter ved 900 W effekt. Rør om flere ganger under koking.

BRUNE SKÅRNE MANDLER
Spre 30 g skårne mandler jevnt utover en middels stor keramikktallerken.
Rør om flere ganger under bruning. Dette tar 3 $^1/_2$ til 4 $^1/_2$ minutter ved 600 W effekt. La stå i ovnen i 2 - 3 minutter.
Bruk ovnshansker når du tar tallerkenen ut!

Rengjøre mikrobølgeovnen

N

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å hindre fett og matpartikler i å samle seg opp:

- ***Innvendige og utvendige overflater***
- ***Dør og dørpakninger***
- ***Roterende tallerken og stativ***



Du må ALLTID passe på at dørpakningene er rene, og at døren kan lukkes ordentlig.

1 Rengjør den utvendige overflaten med en myk klut og varmt såpevann. Tørk over med en ren klut.

2 Fjern eventuelle sprutflekker fra den innvendige overflaten eller på stativet med en klut med såpe på. Tørk over med en ren klut.

3 For å løsne harde matpartikler og fjerne lukt setter du en kopp med fortynnet sitronsaft på den roterende tallerkenen og varmer opp i ti minutter med maksimal styrke.

4 Vask roterende tallerken når det er nødvendig. Den kan vaskes i oppvask-maskin.

Råd og vink

IKKE hell vann i ventilåpningene.

Du må ALDRI bruke skuremidler eller kjemiske løsninger.

Vær spesielt forsiktig når du rengjør dørpakningene for å sikre deg at ingen partikler:

- Bygger seg opp
- Hindrer døren i å lukkes ordentlig

Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen

N

Noen få enkle forholdsregler bør følges når mikrobølgeovnen lagres eller skal på service.

Ovnen må ikke brukes hvis døren eller pakningene er skadet:

- ***Skadede hengsler***
- ***Ødelagte pakninger***
- ***Forvridd eller bøyd ovnsramme***

Reparasjoner skal bare utføres av en autorisert reparatør av mikro-bølgeovner.



Du må ALDRI fjerne den ytre ovnsrammen. Hvis noe er galt med ovnen og den trenger service, eller du er i tvil om hvilken stand ovnen er i:

- Kobler du den fra stikkontakten
- Og kontakter nærmeste servicesenter

Lagre ovnen

Hvis du ønsker å sette vekk ovnen midlertidig, bør du velge et tørt, støvfritt sted.

Årsak: Støv og damp kan ha en uheldig virkning på de forskjellige komponentene i ovnen.

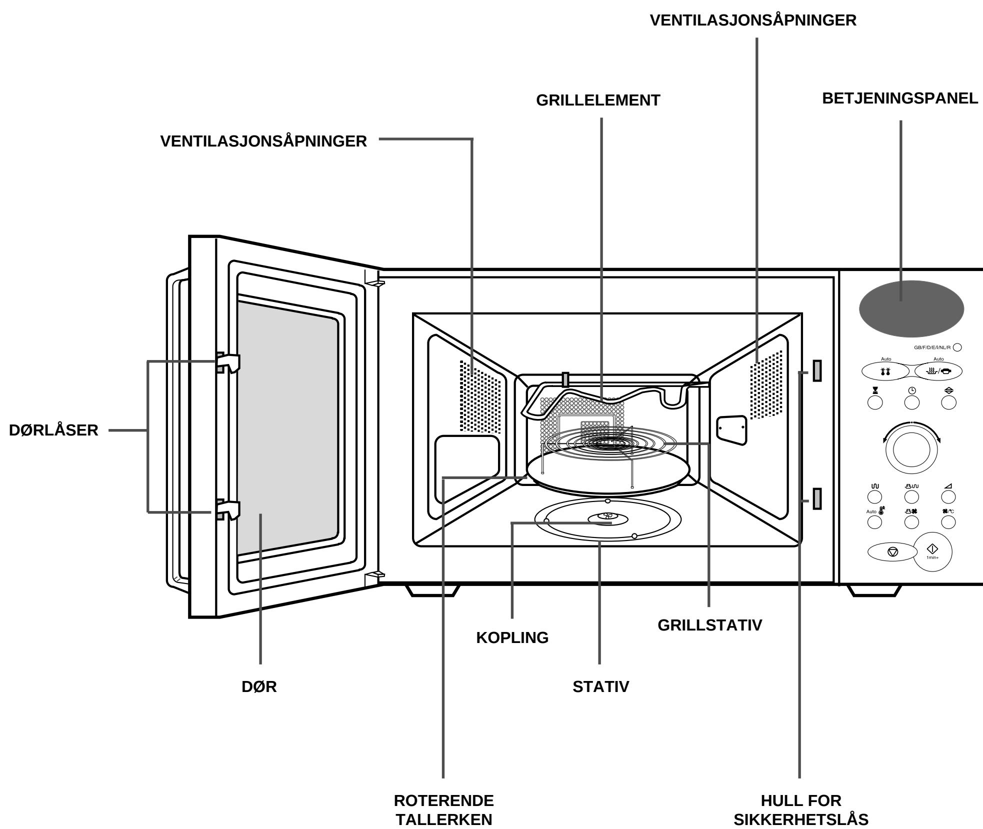
Tekniske spesifikasjoner

N

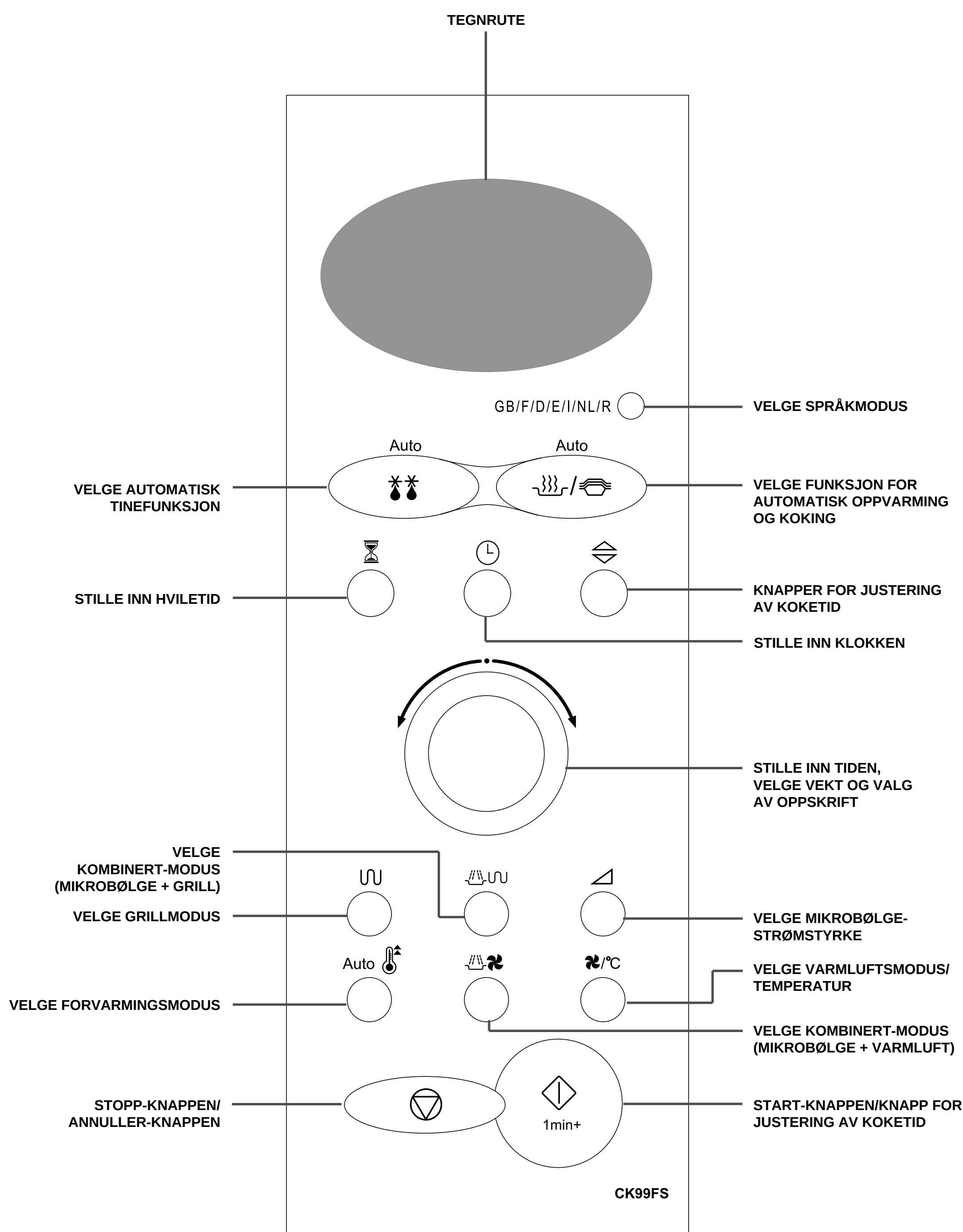
SAMSUNG forsøker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og denne brukerveiledningen kan derfor endres uten varsel.

Strømkilde	230 V ~ 50 Hz AC
Strømforbruk	
Maksimal styrke	1700 W
Mikrobølger	1500 W
Grill (grillelement)	1300 W
Varmluft (grillelement)	1700 W
Effekt	100 W/900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Betjeningsfrekvens	2450 MHz
Dimensjoner (V x D x H)	
Utvendig	517 x 511 x 310 mm
Ovnsrom	336 x 346 x 222 mm
Volum	0,9 kubikkfot (ca. 26 liter)
Vekt	
I emballasje	ca. 27,5 kg
Netto	ca. 24,5 kg

Ovn


VENTILASJONSÅPNINGER
GRILLELEMENT
BETJENINGSPANEL
VENTILASJONSÅPNINGER
DØRLÅSER
KOPLING
GRILLSTATIV
DØR
STATIV
ROTERENDE TALLERKEN
HULL FOR SIKKERHETSLÅS

Betjeningspanel



DETTE APPARATET ER PRODUSERT AV:



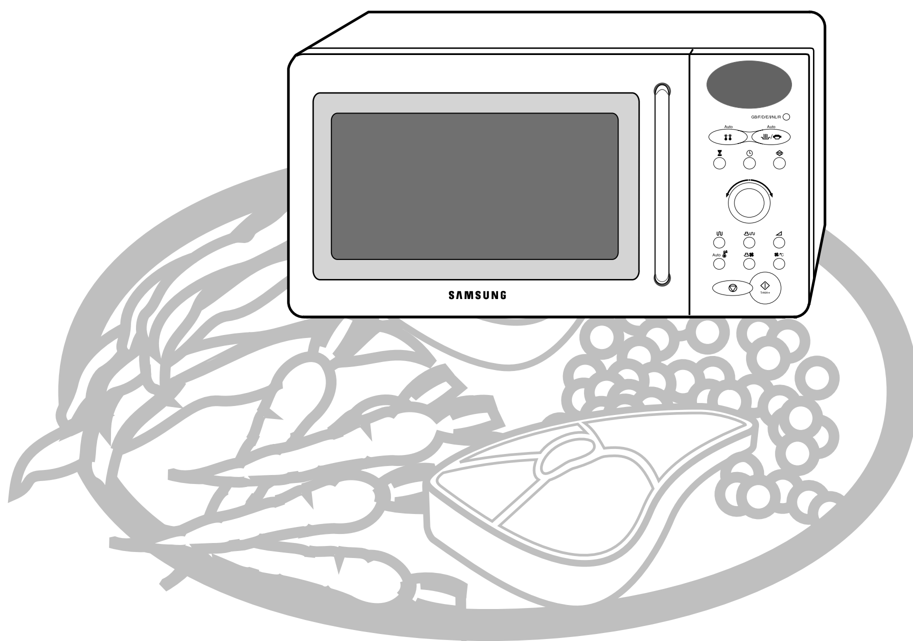
Trykket i Korea

SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

CK99S / CK99FS

Ohjeita omistajalle



SF

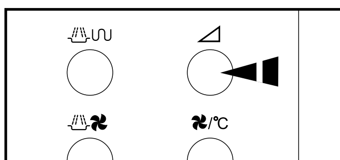
Pikaohjeet

Haluan valmistaa ruokaa.

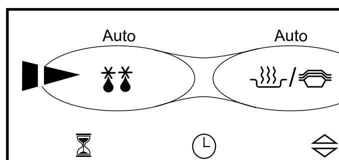
Haluan sulattaa ruokaa.

Haluan lisätä ylimääräisen minuutin.

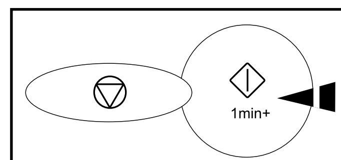
***Huomautus:** Ensimmäisellä kerralla kytkiessäsi virtajohdon pistorasiaan ja virtakatkon jälkeen näytössä näkyy "SELECT YOUR LANGUAGE". Tässä vaiheessa voit valita näyttötekstien kielen. Voit valita seuraavista vaihtoehdoista: englanti, ranska, saksa, espanja, italia, hollanti ja venäjä. Katso lisätietoja sivulta 9.*



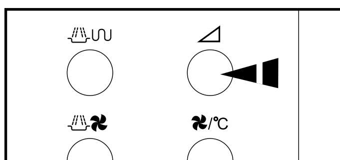
Laita ruoka uuniin.
Paina ⊿-painiketta.



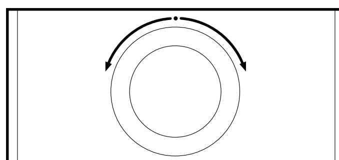
Laita jäinen ruoka uuniin.
Valitse ruokalaji painamalla ⁑-painiketta yhden tai useamman kerran.



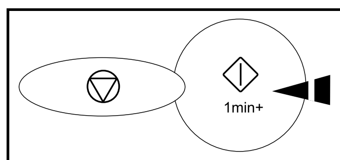
Jätä ruoka uuniin.
Paina ◇ 1min+ -painiketta yhden tai useamman kerran sen mukaan, kuinka monta minuuttia haluat lisätä.



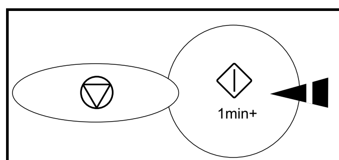
Paina ⊿-painiketta, kunnes näkyvissä on sopiva tehotaso.
Valitse lämmitysaika kiertämällä säädintä.



Valitse paino kiertämällä säädintä.
Lisää tai vähennä aikaa tarpeen mukaan painamalla Lisää/Vähennä (⬙).



Paina ◇ (1min+)-painiketta.
Tulos:
- Kypsentäminen alkaa.
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai ▽-painiketta painetaan.



Paina ◇ (1min+)-painiketta.

SF



Sisällysluettelo

Tämän ohjekirjasen käyttämisestä

Olet juuri ostanut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Ohjeita omistajalle-kirjasessasi on paljon arvokasta tietoa ruoanvalmistamisesta mikroaaltouunillasi:

- ***Turvallisuusohjeita***
- ***Ohjeita sopivista ruoanvalmistusastioista ja -välineistä***
- ***Hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä***

Kannen sisäpuolella näet pikaohjeet, joissa selitetään mikroaaltouunin käytön kolme perustoimintoa:

- ***Ruoanvalmistaminen (mikroaalloilla)***
- ***Ruoan sulattaminen***
- ***Ylimääräisen minuutin lisääminen, jos ruoka ei ole kypsynyt tai lämmennyt kylliksi***

Kirjasen lopussa näet kuvat uunista ja - mikä vielä tärkeämpää - ohjaustaulusta, niin että löydät oikeat painikkeet helposti ja varmasti.

Yksityiskohtaisten ohjeiden kuvissa käytetään neljää eri symbolia.



Paina



Työnnä



Tärkeää



Huomautus

VAROTOIMET, JOITA NOUDATTAMALLA VÄLTYT ALTISTUMASTA LIIALLISELLE MIKROAALTOENERGIALLE

Seuraavien varotoimien noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vahingollisen altistumisen mikroaaltoenergialle.

(a) Uunia ei milloinkaan saa käyttää luukun ollessa auki. Turvalukitusta (luukun salpoja) ei saa peukaloida, eikä turvalukituksen vastakoloihin saa työntää mitään.

(b) Älä aseta mitään uunin luukun ja etukuoren väliin, äläkä anna ruoan tai puhdistusaineiden kertyä tiivistepinnoille. Varmista luukun ja uunin tiivistepintojen pysyminen puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sitten kuivalla, peh meällä liinalla.

(c) Jos uuni vahingoittuu, älä käytä sitä ennen kuin valmistajan kouluttama ammattitaitoinen huoltomekaanikko on korjannut sen.
On erityisen tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla, ja että seuraavissa osissa ei ole vaurioita:
(1) Luukku, luukun salvat ja tiivistepinnat
(2) Luukun saranat (rikki tai irrallaan)
(3) Virtajohto

(d) Uunia ei saa säätää tai korjata kukaan muu kuin valmistajan kouluttama ammattitaitoinen huoltomekaanikko.

Turvallisuusohjeet

SF

Ennen kuin valmistat ruokaa tai kuumennat nesteitä mikroaaltouunissasi, tarkista, että olet noudattanut seuraavia turvallisuusohjeita.

1 ÄLÄ käytä mikroaaltouunissa mitään metallisia ruoanvalmistusvälineitä:

- Metalliastioita
- Ruokailuastioita, joissa on kultausta tai hopeointia koristeena
- Metallisia ruokailu- tai ruoanvalmistusvälineitä, haarukoita, kauhoja, vartaita yms.

Syy: Metallista voi aiheutua sähköistä kipinöintiä, joka saattaa vahingoittaa uunia.

2 ÄLÄ kuumenna:

- Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä tai astioita
  Esimerkki: Vauvanruokatölkit
- Ilmatiivistä ruokaa
  Esimerkki: Munat, pähkinät kuorissaan, tomaatit

Syy: Paineen kasvaminen saattaa aiheuttaa sen, että ne räjähtävät.

Vihje: Poista kannet ja korkit, pistele haarukalla kuoret ja pakkaukset.

3 ÄLÄ käytä mikroaaltouunia tyhjänä.

Syy: Uunin seinämät saattavat vahingoittua.

Vihje: Pidä aina lasillinen vettä uunin sisällä. Vesi imee mikroaallot, jos epähuomiossa käynnistät uunin sen ollessa tyhjä.

4 Kun mikroaaltouuni kytketään päälle sen ollessa tyhjä, virta katkaistaan automaattisesti turvallisuussyistä. 30 minuutin jälkeen uunia voidaan taas käyttää normaalisti.

5 ÄLÄ peitä uunin sivulla ja takana olevia tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.

Syy: Kangas tai paperi saattaa syttyä palamaan, kun uunista poistuu kuumaa ilmaa.

6 Käytä AINA uunikinnasta, kun otat ruokia ulos uunista.

Syy: Jotkin astiat imevät itseensä mikroaaltoja, ja kuuma ruoka kuumentaa aina myös astiaa, jossa se on. Tästä syystä myos astiat ovat kuumia.

7 ÄLÄ kosketa kuumennuselementtejä tai uunin sisäseinämiä.

Syy: Vaikka siltä ei näytäkään, seinämät saattavat olla polttavan kuumat vielä silloinkin, kun ruoanlaitto on päättynyt. Pysyttele etäällä kuumista pinnoista. Älä päästä mitään helposti syttyviä materiaaleja kosketuksiin uunin sisäosien kanssa. Anna uunin ensin jäähtyä.

8 Näin vähennät vaaraa, että uunin sisällä syttyy tuli.

- Älä säilytä uunissa mitään syttyviä materiaaleja.
- Poista paperi- ja muovipakkauksista sulkijat, joissa on metallia.
- Älä käytä mikroaaltouunia lehtien tai muun paperin kuivattamiseen.
- Jos havaitset savua, pidä uunin luukku suljettuna ja sammuta uuni tai irrota sen johto sähköpistorasiasta.

SF

9 Ole erityisen varovainen, kun lämmität nesteitä tai vauvanruokia.

- Anna uunin AINA jäähtyä vähintään 20 sekunnin ajan sen sammuttamisen jälkeen, jotta uunin lämpötila pääsisi tasoittumaan.
- Hämmennä ruokaa kuumentamisen aikana tarpeen vaatiessa ja AINA kuumentamisen jälkeen.
- Välttääksesi ylikiehumisen ja mahdolliset palovammat sinun tulisi hämmentää ruokaa ennen kuumentamista, sen aikana ja sen jälkeen.
- Jos vahinko tapahtuu ja saat palovamman, noudata näitä ENSIAPUOHJEITA:
  - Upota käsi kylmään veteen vähintään kymmeneksi minuutiksi.
  - Peitä vahingoittunut kohta puhtaalla, kuivalla siteellä.
  - Älä käytä mitään voiteita, öljyjä tai nesteitä.
- ÄLÄ MILLOINKAAN täytä astioita äärimmilleen. Käytä astioita, joiden yläosa on laajempi kuin niiden pohja. Näin vältät ylikiehumisen. Kapeakaulaiset pullot saattavat myös ylikuumetessaan räjähtää.
- Tarkista AINA vauvanruoan tai maidon lämpötila ennen kuin annat sitä vauvalle.
- ÄLÄ MILLOINKAAN kuumenna vauvan pulloa, jossa on tutti, sillä pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.
- Kun juomia lämmitetään mikroaaltouunissa, ne voivat alkaa kiehua roiskuen vasta uunista otettaessa. Tämän vuoksi astian käsittelyyn on kiinnitettävä erityistä huomiota.

10 Varo vahingoittamasta virtajohtoa.

- Älä upota virtajohtoa tai sen pistoketta veteen. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai johdon pistoke on mitenkään vahingoittunut.

11 Seiso käsivarren mitan päässä uunista, kun avaat sen luukun.

Syy: Uunista purkautuva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa ja aiheuttaa palovamman.

12 Pidä uunin sisäpuoli puhtaana. Puhdista uunin sisäpuoli aina välittömästi käytön jälkeen, mutta vammojen välttämiseksi anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

Syy: Uunin seinämiin pinttyneet ruoanmurut tai rasvaroiskeet voivat vahingoittaa maalipintaa ja heikentää uunin tehokkuutta.

13 Käytön aikana, etenkin pakasteita sulatettaessa, saattaa kuulua naksahtava ääni.

Syy: Tehon sähköisen säätelyn yhteydessä saattaa kuulua tämä ääni. Tämä on normaalia.

☛ Älä kiinnitä huomiota ääneen, jos uuni toimii muuten normaalisti.

Syy: Tuuletin toimii tarkoituksella muutaman minuutin ajan käyttämättä mikroaaltoja (mikroaaltotilassa). Toiminnon tarkoitus on jäähdyttää uuni, kun ⊽-painiketta painetaan tai luukku avataan kypsennyksen jälkeen (tilat mikroaalto, grilli, kiertoilma, mikroaalto+grilli, mikroaalto+kiertoilma).

- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai ⊽-painiketta painetaan.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sinun tulisi ruoanvalmistuksen aikana silloin tällöin vilkaista uuniin, jos lämmität tai valmistat ruokaa muovista, paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

TÄRKEÄÄ:

ÄLÄ MILLOINKAAN salli pikkulasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä.

Älä jätä pikkulapsia yksin uunin lähistölle, kun se on käytössä.

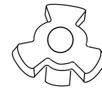
Älä säilytä tai piilottele mitään lapsia kiinnostavaa uunin päällä.

Lisävarusteet

Riippuen uunin mallista, on sen mukana toimitettu erilaisia monikäyttöisiä lisävarusteita.

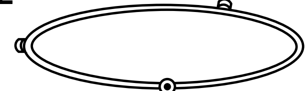
1 **Liitin**, joka tulee asettaa oikein uunin alustassa olevan moottorin akselin päälle.

Tarkoitus: Liitin pyörittää alustaa.



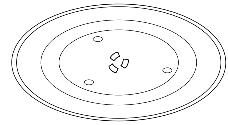
2 **Pyörivä tukirengas**, joka asetetaan uunin keskelle.

Tarkoitus: Rengas tukee alustaa.



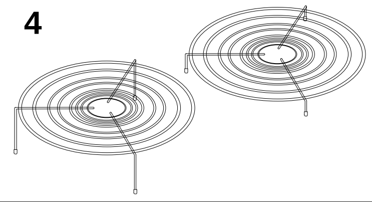
3 **Alusta**, joka asetetaan tukirenkaan varaan niin, että keskellä oleva kiinnike osuu liittimeen.

Tarkoitus: Alusta toimii pääasiallisena käyttöalustana; se on helppo irrottaa puhdistusta varten.



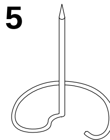
4 **Metallitelineet (korkea teline, matala teline)**, jotka asetetaan alustalle.

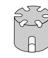
Tarkoitus: Metallitelineitä käyttäen voidaan valmistaa samanaikaisesti kahta ruokaa. Alustalle voidaan asettaa yksi astia ja telineelle (ritilälle) toinen astia. Telineitä voi käyttää grilli-, kiertoilma- ja yhdistelmäruoanvalmistukseen.

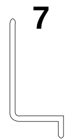


5,6,7 **Paistovarras, grillausliiitin ja varras**, jotka sijoitetaan lasikulhon päälle.

Tarkoitus: Paistovarras sopii broilerin kokonaisena paistamiseen, koska lihaa ei tarvitse käännellä. Varrasta voi käyttää ruoanvalmistamiseen grilliyhdistelmämenetelmällä.

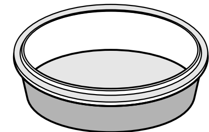






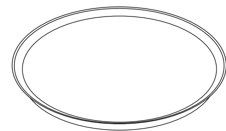
8 **Lasikulho**, joka asetetaan alustalle.

Tarkoitus: Lasikulhon päälle sijoitetaan paistovartaan pidike.



9 **Ruskistuslautanen**, joka asetetaan alustalle.

Tarkoitus: Ruskistuslautasta käytetään, jotta ruoka ruskistuisi paremmin valmistettaessa ruokaa mikroaalto- tai grilliyhdistelmämenetelmillä. Sillä myös pidetään leivonnaiset ja pizzan pohja rapeina.





ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman liitintä, tukirengasta ja alustaa.

Mikroaaltouunin asentaminen

SF

Suosituksia

ÄLÄ asenna mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön.
Esimerkki: Perinteisen uunin tai lämmityslaitteen viereen.

Uunin virtalähteen määrityksiä on noudatettava, ja kaikkien käytettävien jatkojohtojen on noudatettava samoja standardeja kuin uunin mukana toimitettu virtajohto.

Pyyhi uunin sisus sekä luukun tiiviste kostealla liinalla ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran.

Tämä mikroaaltouuni voidaan sijoittaa melkein minne tahansa (keittiön työtasolle, hyllylle, siirrettävälle alustalle, pöydälle).



Turvallisuuttasi ajatellen tämän laitteen tulee olla:

- oikein maadoitettu (3-napainen pistoke),
- kytketty 230 V, 50 Hz vaihtovirran maadoitettuun vakiopistorasiaan.

1 Asenna uuni tasaiselle, vaakasuoralle ja vakaalle alustalle. Varmista, että uunin ympärille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten: sen takana ja sivuilla on oltava vähintään 10 cm vapaata tilaa ja yläpuolella 20 cm vapaata tilaa. Lisäksi uuni on sijoitettava vähintään 85 cm korkeudelle lattiasta.

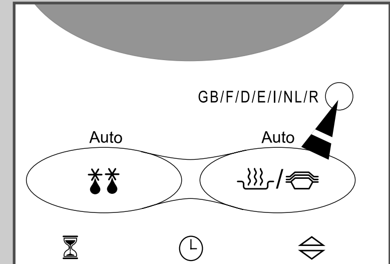
2 Älä milloinkaan tuki ilmanvaihtoaukkoja, koska uuni saattaa silloin ylikuumeta ja automaattisesti kytkeytyä pois toiminnasta. Tällöin uuni ei ole käytettävissä ennen kuin se on kunnolla jäähtynyt.

3 Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Asenna tukirengas ja alusta. Tarkista, että alusta pyörii vapaasti.

4 Kytke johto 3-napaiseen maadoitettuun pistorasiaan. Jos tämän laitteen virtajohto on vaurioitunut, se pitää korvata erikoisjohdolla (määritykset KDK KKP 4819 D tai I-SHENG SP022 tai EUROELECTRIC 1410 tai ZD16A tai EUROELECTRIC 3183Y).

Näyttökielen valinta

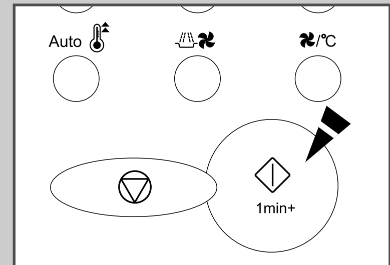
Ensimmäisellä kerralla kytkiessäsi virtajohdon pistorasiaan ja virtakatkon jälkeen näytössä näkyy "SELECT YOUR LANGUAGE". Tässä vaiheessa voit valita näyttötekstien kielen. Voit valita seuraavista vaihtoehdoista: englanti, ranska, saksa, espanja, italia, hollanti ja venäjä.



1 Paina Kieli-painiketta heti kytkettyäsi mikroaaltouunin virran päälle tai virtakatkon jälkeen.

Tulos: Painamalla Kieli-painiketta yhä uudestaan voit selata kielivaihtoehtoja seuraavassa järjestyksessä:
ENGLISH (LBS) (englanti), ENGLISH (KG) (englanti), FRENCH (ranska), GERMAN (saksa), SPANISH (espanja), ITALIAN (italia), DUTCH (hollanti), RUSSIAN (venäjä).

2 Kun olet valinnut kielen ja haluamasi näyttötavan, lopeta toiminto painamalla ◇ (1min+)-painiketta.



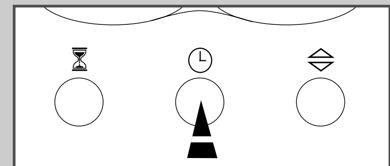
Kellonajan asettaminen

Mikroaaltouunissasi on sisäänrakennettu kello. Aika voidaan näyttää merkittynä joko 24 tunnin tai 12 tunnin mukaan.

Joudut asettamaan kellonajan:

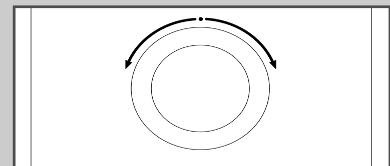
- ***kun ensi kerran asennat mikroaaltouunisi***
- ***sähkökatkoksen tai -häiriön jälkeen***

➢ Älä unohda asettaa kellonaikaa uudelleen, kun kesä- ja talviaika vaihtuvat.



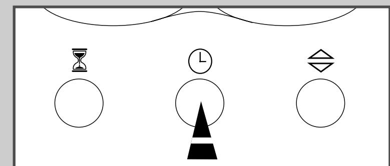
1 **Kun haluat ajan näkyvän...** / **paina ◷-painiketta...**

Kun haluat ajan näkyvän...	paina ◷-painiketta...
12 tunnin mukaan	kerran.
24 tunnin mukaan	kahdesti.



2 Aseta tunnit kiertämällä säädintä.

3 Paina ◷-painiketta.



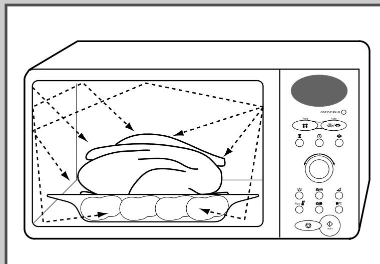
4 Aseta minuutit kiertämällä säädintä.

5 Kun oikea kellonaika on näkyvissä, paina ◷ käynnistääksesi kellon.

Tulos: Kellonaika näkyy aina kun mikroaaltouuni ei ole käytössä.



Miten mikroaaltouuni toimii



Mikroaallot ovat sähkömagneettisia suurtaajuusaaltoja; vapautuva energia kypsentää tai kuumentaa ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Voit käyttää mikroaaltouunia seuraaviin tehtäviin:

- ***sulattaminen***
- ***lämmittäminen***
- ***kypsentäminen***

Ruoanvalmistamisen periaate

1 Magnetronin tuottamat mikroaallot vaikuttavat tasaisesti, kun ruoka pyörii alustalla. Ruoka kypsyy siis tasaisesti.

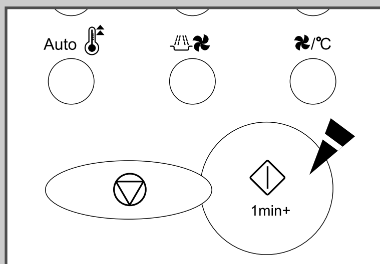
2 Mikroaallot vaikuttavat ruokaan aina noin 2,5 cm:n syvyyteen. Sen jälkeen kypsyminen jatkuu, koska kuumuus leviää ja vaikuttaa ruoan sisällä.

3 Kypsymisajat vaihtelevat riippuen käytetystä astiasta sekä ruoan ominaisuuksista:
- määrä ja tiiviys
- nestepitoisuus
- alkulämpötila (jääkaappi- tai huonelämpötila)



Koska ruoan sisus kypsyy kuumuuden leviämisen ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä, kun olet ottanut ruoan pois uunista. Siksi ruokaohjeissa ja tässä kirjasessa määritettyjä seisottamisaikoja on noudatettava. Sillä varmistat:
- ruoan kunnollisen kypsymisen myös keskeltä
- tasalämpöisyyden koko ruokamäärässä

Näin tarkistat, toimiiko uunisi kunnolla



Seuraavalla yksinkertaisella menettelytavalla voit aina tarkistaa, että uunisi toimii oikein. Jos olet epävarma, katso seuraavalla sivulla alkavaa osiota “Mitä tehdä, jos sinulla on ongelmia”.



- Uunin on oltava kytkettynä asianmukaiseen seinä-pistorasiaan.
- Alustan on oltava paikallaan uunissa.
- Jos käytät muuta kuin maksimitehotasoa (100 % - 900 W), veden kiehuminen kestää kauemmin.

1 Avaa uunin luukku vetämällä sen oikeassa laidassa olevasta kahvasta. Aseta alustalle lasillinen vettä. Sulje luukku.

2 Paina ◇ (1min+)-painiketta ja aseta 4 - 5 minuutin aika painamalla ◇ 1min+ -painiketta riittävän monta kertaa.

Tulos: Uuni kuumentaa vettä 4 - 5 minuuttia, jonka jälkeen veden pitäisi kiehua.

Mitä tehdä, jos sinulla on ongelmia

SF

Uuteen laitteeseen tutustuminen vie aina hieman aikaa. Jos sinulla on jokin allamainituista ongelmista, kokeile annettuja ratkaisutapoja. Ne saattavat säästää sinulta aikaa ja vaivaa, kun et joudu turhaan ottamaan yhteyttä huoltoon.

Ongelma	Tarkistukset/Selitys/Ratkaisu
◆ Lauhdevettä uunin sisällä ◆ Ilmavirtausta uunin luukun ja ulkokuoren ympärillä ◆ Valon heijastumista luukun ja ulkokuoren ympärillä ◆ Höyryn purkautumista luukun reunoista tai tuuletusaukoista	Tämä on normaalia.
Ruoka ei ole lainkaan kypsynyt	◆ Oletko asettanut ajastimen oikein ja painanut ◇ (1min+)-painiketta? ◆ Onko luukku kiinni? ◆ Oletko ylikuormittanut sähkövirtapiiriä ja aiheuttanut sulakkeen palamisen tai kytkimen laukeamisen?
Ruoka on joko ylikypsynyt tai jäänyt kypsymättä kunnolla	◆ Asetitko juuri oikean kypsennysajan, joka vastasi ruokalajia? ◆ Valitsitko oikean tehotason?
Uunin sisäpuolella esiintyy kipinöintiä ja rasahtelua (kipinäkaari)	◆ Oletko käyttänyt astiaa, jossa on metallipitoisia koristeita? ◆ Oletko jättänyt uuniin haarukan tai jonkin muun metallisen välineen? ◆ Onko uunissa alumiinifoliota liian lähellä sisäseinämiä?
Uuni aiheuttaa häiriöitä radio- tai televisiovastaanottoon	◆ Televisiossa tai radiossa voidaan havaita vähäisiä häiriöitä, kun uuni on toiminnassa. Tämä on normaalia. Ratkaisu: Asenna uuni etäälle televisioista, radioista ja antenneista. ◆ Jos uunin mikroprosessorissa havaitaan häiriö, näyttö joudutaan asettamaan uudelleen. Ratkaisu: Irrota virtakosketin ja kytke se uudelleen. Aseta kellonaika uudelleen.

Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllämainittujen ohjeiden avulla, merkitse muistiin:

- ***Malli- ja sarjanumerot, jotka on yleensä merkitty uunin taakse***
- ***Takuutiedot***
- ***Selkeä kuvaus ongelmasta***

Ota sen jälkeen yhteyttä jälleenmyyjääsi tai SAMSUNGin huoltopalveluun (after-sales service).

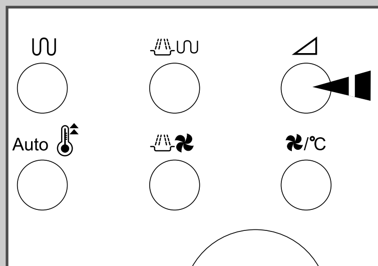
Kypsentäminen/lämmittäminen

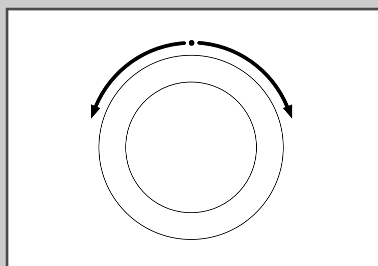
SF

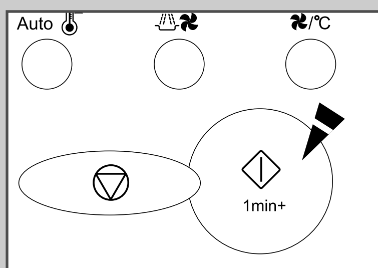
Seuraavassa selitetään, miten ruokaa kypsennetään tai lämmitetään.



Tarkista AINA kypsennysasetukset ennen kuin jätät uunin toimimaan valvomatta.







1 Avaa uunin luukku. Aseta ruoka alustan keskelle. Sulje luukku.

☞ Älä milloinkaan kytke mikroaaltouunia käyntiin, kun se on tyhjä.

2 Paina ⊿-painiketta.

Tulos: Seuraavat symbolit tulevat näkyviin:
- (yksivaiheinen kypsennys)
- (mikroaaltomenetelmä)

3 Valitse sopiva tehotaso painamalla ⊿-painiketta yhä uudelleen, kunnes haluamasi tehoarvo näkyy näytössä. Katso lisätietoja alempana olevasta tehotasotaulukosta.

4 Aseta kypsennysaika kiertämällä säädintä.

Esimerkki: Jos kypsennysaika on 3 min 30 sek, aseta arvoksi 3:30 kiertämällä säädintä oikealle.

Tulos: Kypsennysaika tulee näkyviin.

5 Paina ◇ (1min+)-painiketta.

Tulos: Uunin valo syttyy, ja alusta alkaa pyöriä. Kypsentäminen alkaa. Kun se on päättynyt uuni piippaa neljä kertaa ja kellonaika tulee jälleen näkyviin.

- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai ▽-painiketta painetaan.

Huomautus Jos haluat tietää parhaillaan käytössä olevan tehon, paina ⊿-painiketta kerran. Jos haluat muuttaa tehoasetusta käytön aikana, valitse haluamasi teho painamalla ⊿-painiketta tarvittavan monta kertaa.



Jos haluat kuumentaa ruokaa vain lyhyen aikaa suurimmalla teholla (900 W), voit myös yksinkertaisesti painaa ◇ (1min+)-painiketta kerran jokaista kypsennysajan minuuttia kohden. Uuni käynnistyy välittömästi. Mikroaaltotila voidaan ohjelmoida kypsentämään ruoka kaksivaiheisesti.

Tehotasot ja ajan valinnat

Tehotasotoiminnon avulla voit sovittaa käytetyn energian ja siitä johtuen ruoan kypsentämisen tai lämmittämisen vaatiman ajan ruokalajin ja ruoan määrän mukaan. Valittavanasi on kuusi tehotasoa.

Tehotaso	Prosentti	Syöttö	Tehotaso	Prosentti	Syöttö
TÄYSI	100 %	900 W	PIENEHKÖ	33 %	300 W
SUUREHKO	67 %	600 W	SULATUS	20 %	180 W
PUOLI	50 %	450 W	PIENI	11 %	100 W

Ruokaohjeissa ja tässä kirjasessa annetut kypsennysajat vastaavat mainittua nimenomaista tehotasoa.

Jos valitset...	niin kypsennysajan tulee olla...
korkeamman tehotason	lyhyempi
matalamman tehotason	pidempi

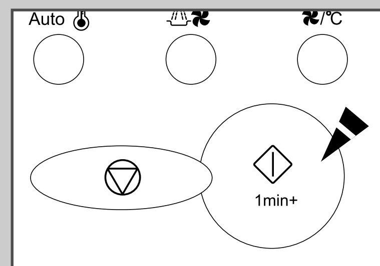
Kypsentämisen päättäminen

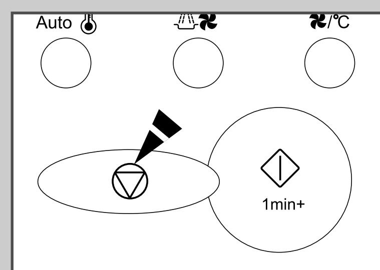
SF

Voit milloin tahansa lopettaa tai keskeyttää kypsentämisen:

- ***tarkistaaksesi kypsentämisen edistymisen***
- ***kääntääksesi tai hämmentääksesi ruokaa***
- ***seisottaaksesi ruokaa***

Kun haluat katkaista toiminnan,	tee näin...
väliaikaisesti	Avaa luukku. Tulos: Kypsentäminen keskeytyy. Jatkaaksesi kypsentämistä sulje luukku uudelleen ja paina (1min+)-painiketta.
kokonaan	Paina -painiketta. Tulos: Kypsentäminen päättyy. Jos haluat peruuttaa kypsennysasetukset tai muuttaa niitä, paina uudelleen -painiketta.





Kypsennysajan sääteleminen

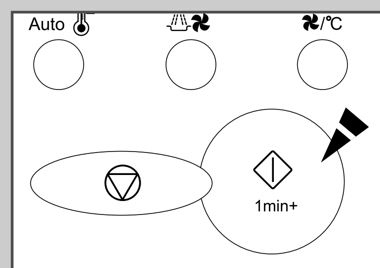
Samoin kuin perinteisessäkin ruoanlaitoissa, saatat huomata, että joudut hieman säätelemään kypsennysaikoja ruokalajien ja oman makusi mukaan. Voit:

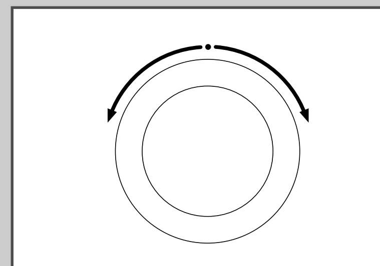
- ***tarkistaa kypsentämisen edistymisen yksinkertaisesti avaamalla luukun***
- ***lisätä tai vähentää jäljellä olevaa kypsennysaikaa***

Lisää ruoan kypsennysaikaa 1min+ -painikkeen avulla. Jokainen painallus lisää aikaa yhden minuutin.

Esimerkki: Pidennä kypsennysaikaa kolmella minuutilla painamalla 1min+ -painiketta kolme kertaa.

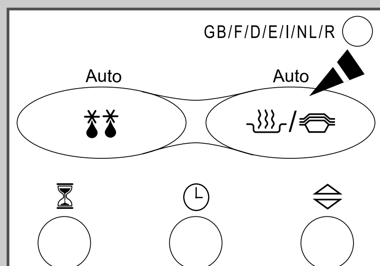
Käytön aikana voit lisätä tai vähentää kypsennysaikaa kiertämällä säädintä oikealle tai vasemmalle.

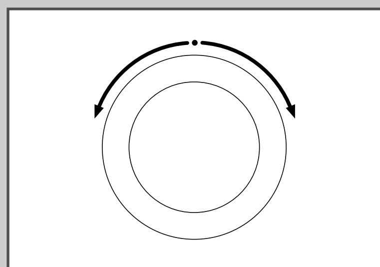


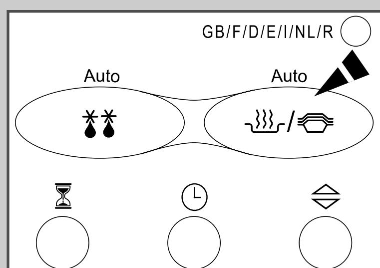


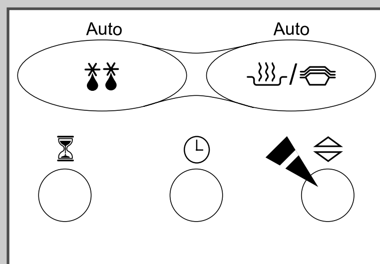
Automaattinen lämmitys ja kypsennys -toiminnon käyttö

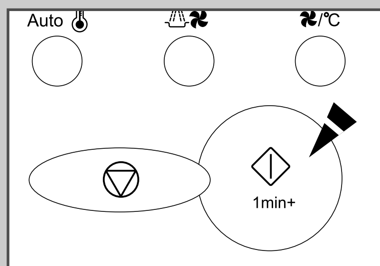
SF











Automaattinen lämmitys ja kypsennys -toiminnossa ( ***) on kymmenen ennalta ohjelmoitua kypsennysaikaa. Sinun ei tarvitse asettaa kypsennysaikoja eikä tehotasoa.***

Voit säätää annoksen koon painamalla Ruokalaji-painiketta.

☛ Käytä ainoastaan mikroaaltouunin kestäviä astioita.

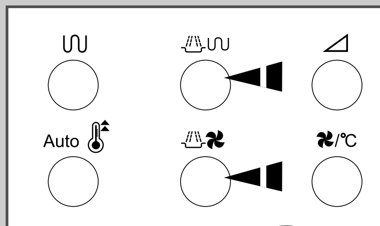
1	Avaa uunin luukku.
2	Aseta ruoka alustan keskelle.
3	Sulje luukku.
4	Valitse valmistamasi ruokalaji painamalla -painiketta ja valitse säätimellä oikea kohde (10 vaihtoehtoisesta kohteesta). Katso seuraavalla sivulla olevasta taulukosta erilaisten esiohjelmoitujen asetusten tarkemmat kuvaukset.
5	Valitse annoksen koko painamalla -painiketta yhden tai useamman kerran.
6	Lisää tai vähennä kypsennysaikaa tarpeen vaatiessa painamalla Lisää/ Vähennä ( )-painikkeita.
7	Paina (1min+)-painiketta. Tulos: Ruoka kypsentyy valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti. ◆ Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein. ◆ Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai -painiketta painetaan.

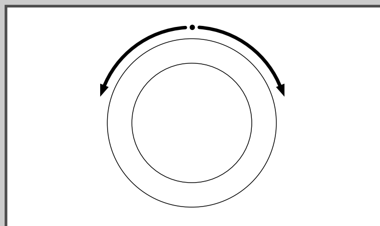
Automaattinen lämmitys ja kypsennys -toiminnon käyttö **(jatkoa)**

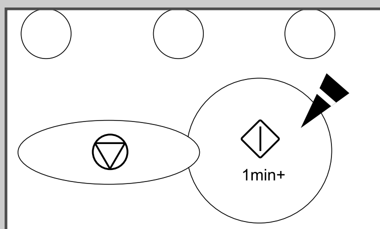
Oheisessa taulukossa esitetään erilaiset automaattinen lämmitys ja kypsennys -ohjelmat, määrät, seisottamisajat ja muut suositukset.
Ohjelmissa 1, 2, 3, 6 ja 7 käytetään pelkästään mikroaaltokypsennuystä.
Ohjelmassa 9 käytetään mikroaaltojen ja grillin yhdistelmää.
Ohjelmissa 4, 5, 8 ja 10 käytetään mikroaaltojen ja kiertoilman yhdistelmää.

Koodi	Ruokalaji	Määrä	Seisottamisaika	Suositukset
1 - 1 - 2 - 3	Lämmitysvalmis ateria (jääkaappikylmä)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Aseta ruoka keraamiikkalautaselle ja peitä mikro-aaltouunikäyttöön tarkoitetulla kelmulla. Ohjelma soveltuu 3 osasta koostuville aterioille (esim. lihaa ja kastiketta sekä vihanneksia perunoiden, riisin tai pastan kera).
2 - 1 - 2 - 3 - 4	Juomat (kahvi, maito, tee, vesi, huoneenlämpöisiä)	150 ml 300 ml 450 ml 600 ml	1 - 2 min.	Kaada juoma keramiikkakuppiin ja lämmitä peittämättömänä. Aseta 1 kuppi keskelle ja 2 kuppia vastakkain, 3 tai 4 kuppia kehäksi. Sekoita ennen seisotusta ja sen jälkeen. Jos juomat ovat jääkaappikylmiä, paina Lisää-painiketta.
3 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Keitto/kastike (jääkaappikylmä)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2 - 3 min.	Kaada ruoka syvälle keramiikkalautaselle tai kulhoon ja peitä lämmityksen ja seisotuksen ajaksi. Sekoita ennen seisotusta ja sen jälkeen.
4 - 1 - 2 - 3	Pizza (pakastettu, tarkoitettu lämmitettäväksi uunissa)	300 - 400 g 450 - 550 g 600 - 700 g (kaksi pizzaa)	-	Aseta yksi pizza matalalle telineelle; 2 pizzaa lämmittäessäsi toinen matalalle ja toinen korkealle telineelle.
5 - 1 - 2 - 3	Ranskalaiset perunat (pakastetut, tarkoitettu lämmitettäväksi uunissa)	200 g 300 g 400 g	-	Aseta suoraan lasiselle alustalle. Jätä alustan keskiosa tyhjäksi. Käännä ne toisin päin uunin antaessa äänimerkin.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Tuoreet vihannekset	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Punnitse vihannekset, kun olet huuhtonut, puhdistanut ja pilkkonut ne samankokoisiksi palasiksi. Aseta vihannekset kannelliseen Pyrex-lasiastiaan. Kun kypsennät 200 - 450 g, lisää 45 ml (3 rkl) vettä; 500 - 650 g, lisää 60 ml (4 rkl); ja 700 - 750 g, lisää 75 ml (5 rkl) vettä. Sekoita kypsennyksen jälkeen. (Jos kypsennät suurempia määriä, sekoita kerran myös kypsennyksen aikana.)
7 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Kuoritut/keitetyt perunat	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Punnitse perunat, kun olet huuhtonut, puhdistanut ja pilkkonut ne samankokoisiksi palasiksi. Aseta ne kannelliseen Pyrex-lasiastiaan. Kun kypsennät 300 - 450 g, lisää 45 ml (3 rkl) vettä; 500 - 650 g, lisää 60 ml (4 rkl); ja 700 - 750 g, lisää 75 ml (5 rkl) vettä.
8 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Paistettu kana	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5 - 10 min.	Voitele kana öljyllä ja mausta se pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta se matalalle telineelle rintapuoli alaspäin. Käännä toisin päin uunin antaessa äänimerkin.
9 - 1 - 2 - 3 - 4	Kanapalat	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g	3 min.	Voitele kanapalat öljyllä ja mausta pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta ne korkealle telineelle nahkapuoli alaspäin. Käännä toisin päin uunin antaessa äänimerkin.
10 - 1 - 2 - 3	Paahtopaisti/ Lampaanpaisti	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 g	10 - 15 min.	Voitele paisti öljyllä ja hiero pintaan mausteita (vain pippuria, suola lisätään kypsennyksen jälkeen). Aseta se matalalle telineelle rasvapuoli alaspäin. Käännä toisin päin uunin antaessa äänimerkin. Kääri paisti alumiinifolioon kypsennyksen ja seistuksen ajaksi.

Ruskistuslautasen käyttäminen (vain CK99FS)







Tavallisesti, kun pizzan tai piirakan kaltaisia ruokia valmistetaan mikroaaltouunissa tai grillissä, niiden taikinasta ei tule rapeaa. Tämä vältetään käyttämällä ruskistuslautasta; kun lämpötila kohoaa nopeasti korkeaksi, taikinakuoresta tai -pohjasta tulee rapea ja kauniin ruskea.

Ruskistuslautasta voidaan käyttää myös pekonille, munille, makkaroille jne.



Ennen kuin käytät ruskistuslautasta, esilämmitä se valitsemalla 3 - 5 minuutin yhdistelmätila:

- kiertoilman (250°C) ja mikroaaltojen (600 W teho) yhdistelmä
  tai
- grillin ja mikroaaltojen (600 W teho) yhdistelmä

Katso vastaavia kohtia sivuilla 25 ja 26.

1 Esikuumenna ruskistuslautanen edellä kuvatulla tavalla.
Käytä uunikintaita, sillä ruskistuslautanen tulee erittäin kuumaksi.

2 Jos olet valmistamassa pekonin ja munan kaltaista ruokaa, voitele lautanen öljyllä, jotta ruoka ruskistuisi kauniin ruskeaksi.

3 Aseta ruoka ruskistuslautaselle.
Älä aseta ruskistuslautaselle mitään sellaisia astioita, jotka eivät kestä kuumuutta (esimerkiksi muovikulhoja).

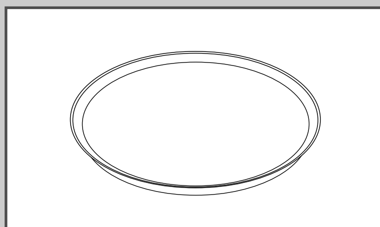
4 Aseta ruskistuslautanen mikroaaltouunin alustalle.
Älä milloinkaan sijoita ruskistuslautasta uuniin ilman alustaa.

5 Valitse haluamasi teho painamalla yhdistelmäpainiketta (tai). Aseta kypsennysaika kiertämällä säädintä, kunnes oikea aika näkyy näytössä.

6 Paina (1min+)-painiketta.

Tulos: Kypsentäminen alkaa.
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai -painiketta painetaan.

Ruskistuslautasen käyttö



Ruskistuslautanen on helpointa puhdistaa kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ja huuhtoa se tämän jälkeen vedellä. Älä käytä karkeaa harjaa tai hankaussientä, ettei pintakerros vahingoitu.



Ruskistuslautasen Teflon-pinnoite voi vahingoittua, jos ohjeita ei noudateta.

- Älä koskaan leikkaa ruokaa lautasen päällä. Siirrä ruoka pois lautaselta ennen sen leikkaamista.
- Käännä ruokaa ensisijaisesti vain muovi- tai puulastalla.

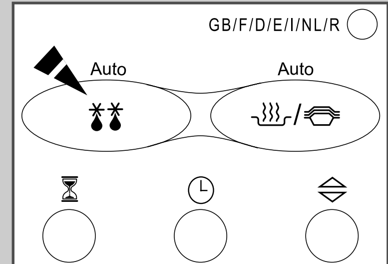
Automaattisulatuksen käyttäminen

SF

Automaattisulatustoiminto antaa mahdollisuuden sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa, leipää/leivonnaisia tai hedelmiä. Sulatusaika ja tehotaso asettuu automaattisesti. Valitset vain yksinkertaisesti ohjelman ja ruoan painon.



Käytä ainoastaan mikroaaltoja kestäviä astioita.

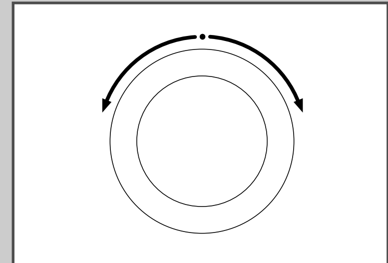


1 Avaa uunin luukku.
Aseta jäinen ruoka alustan keskelle. Sulje luukku.

2 Paina -painiketta.

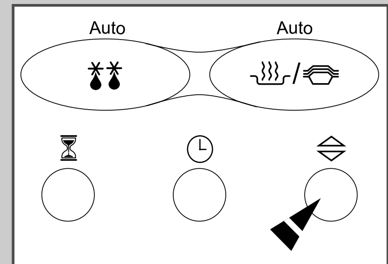
Tulos: Seuraavat symbolit tulevat näkyviin:
(automaattisulatustoiminto)

3 Paina -painiketta yhden tai useamman kerran sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa olet sulattamassa. Katso lisätietoja seuraavalla sivulla olevasta taulukosta.



4 Valitse ruoan paino kiertämällä säädintä.

5 Lisää tai vähennä sulatusaikaa tarpeen vaatiessa painamalla Lisää/ Vähennä ( )-painikkeita.

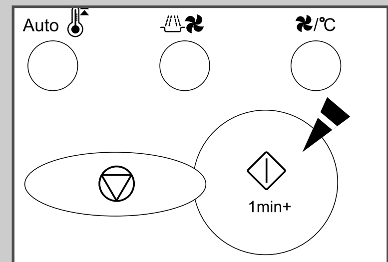


6 Paina (1min+)-painiketta.

Tulos:
- Sulattaminen alkaa.
- Uuni piippaa sulattamisen puolessa välissä muistuttaakseen sinua ruoan kääntämisestä.

7 Paina uudelleen (1min+)-painiketta lopettaaksesi sulattamisen.

Tulos:
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai -painiketta painetaan.





Voit sulattaa ruokaa myös manuaalisesti. Jos teet niin, valitse mikroaaltokypsennys/lämmitystoiminto ja 180 W teho.
Katso lisätietoja sivulta 12 osiosta "Kypsentäminen/ lämmittäminen".

Automaattisulatuksen käyttäminen **(jatkoa)**



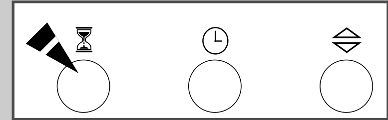
Seuraavassa taulukossa esitellään erilaisia automaattisulatusohjelmia, painoja, seisottamisaikoja ja suositeltavia menettelytapoja.

Poista kaikki pakkausmateriaali ennen sulatusta. Aseta liha, siipikarja tai kala keramiikkalautaselle.

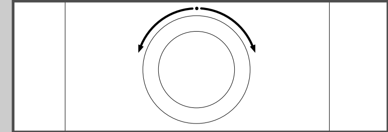
Koodi	Ruokalaji	Määrä	Seisottamisaika	Suositukset
1	Liha	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Peitä reuna osat alumiinifoliolla. Käännä liha ympäri, kun uuni piippaa. Ohjelma sopii hyvin pihville, porsaanlihalle, paistille, porsaankyljyksille ja jauhetulle lihalle.
2	Siipikarja	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Peitä koipien ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä lintu ympäri, kun uuni piippaa. Voit sulattaa joko kokonaisia broilereita tai niiden osia.
3	Kala	0,2 - 2 kg	20 - 50 min.	Peitä kalan koko pyrstö alumiinfoliolla. Käännä kala ympäri, kun uuni piippaa. Tämä ohjelma soveltuu niin kokonaisten kalojen kuin fileidenkin kypsennykseen.
4	Leipä/ Leivonnaiset	125 g - 1 kg	5 - 20 min.	Aseta leipä leivinpaperin päälle ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin. Aseta leivonnainen leivinpaperin päälle ja käännä se (jos mahdollista), kun uuni antaa äänimerkin. (Uuni jatkaa toimintaansa ja pysähtyy, kun avaat luukun.) Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille leiville (viipaloiduille tai kokonaisille) sekä sämpylöille ja patongeille. Aseta sämpylät kehäksi. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille kuivakakuille, pikkuleiville, juustokakuille ja tuulihatuille. Se ei sovellu voitaikinapiirakoille, hedelmä- ja kermakakuille eikä suklaakuorrutteisille kakuille.
5	Hedelmät	100 - 600 g	5 - 10 min.	Aseta hedelmät matalalle keramiikkalautaselle tai matalaan lasikulhoon. Tämä ohjelma soveltuu kaikille hedelmille.

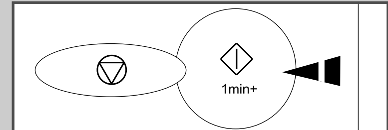
Seisonta-ajan asettaminen

SF



Hold Timer-ajastinta voi käyttää seisottamisajan automaattiseen asettamiseen (ilman mikroaaltokypsennystä). Sinun ei tarvitse tarkkailla kelloa; uuni piippaa seisottamisajan päättyessä.





1	Paina Pito/Viive (⧗)-painiketta. Tulos: Seuraavat symbolit tulevat näkyviin: ⧗ (Pito/Viive-tila)
2	Valitse seisonta-aika kiertämällä säädintä.
3	Paina ◇ (1min+)-painiketta. Tulos: Uuni piippaa, kun seisottamisaika on päättynyt.

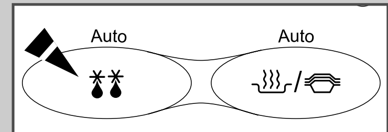
Monivaiheinen ruoanvalmistaminen

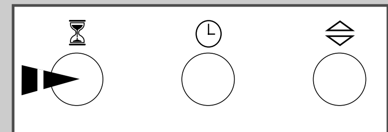
Voit ohjelmoida mikroaaltouunisi kypsentämään ruokaa jopa neljässä vaiheessa. (Kiertoilmatoimintoa ei voida käyttää ruoan monivaiheiseen valmistukseen.)

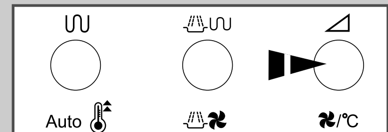
Esimerkki: ***Haluat sulattaa ruoan ja kypsentää sen joutumatta asettamaan uunia uudelleen joka vaiheen jälkeen. Näin voit sulattaa ja kypsentää 1,8 kg:n broilerin nelivaiheisesti:***

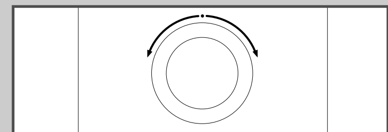
- ***Sulattaminen***
- ***Seisottaminen 20 minuuttia***
- ***Mikroaaltokypsennys 30 minuuttia***
- ***Grillaus 15 minuuttia***

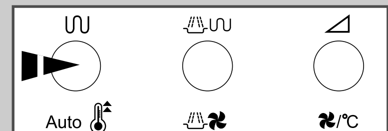
➢ Kahden ensimmäisen vaiheen on oltava sulattaminen ja seisottaminen. Yhdistelmä- ja grillitoimintoja voi käyttää kutakin vain kerran jäljellä olevissa kahdessa vaiheessa; mikroaaltoja voi kuitenkin käyttää kahdesti kahdella eri tehotasolla.

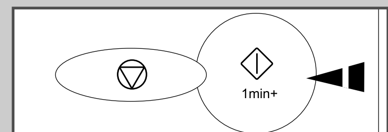






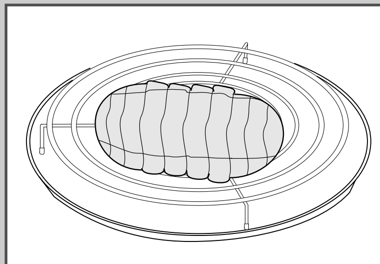






1	Paina ❄❄-painiketta ja aseta paino kiertämällä säädintä, kunnes asetus on oikea (esimerkissä 1,8 kiloa).
2	Paina Pito/Viive (⧗)-painiketta ja aseta seisottamisaika kiertämällä säädintä, kunnes asetus on oikea (esimerkissä 20 minuuttia).
3	Paina ◿-painiketta.
4	Aseta mikroaaltotehon taso painamalla ◿-painiketta tarvittavan monta kertaa (esimerkissä 450 W).
5	Aseta kypsennysaika kiertämällä säädintä (esimerkissä 30 minuuttia).
6	Paina ᔑᔑ-painiketta ja aseta kypsennysaika kiertämällä säädintä, kunnes asetus on oikea (esimerkissä 15 minuuttia).
7	Paina ◇ (1min+)-painiketta. Tulos: Kypsennys alkaa. ◆ Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein. ◆ Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai ▽-painiketta painetaan.

Varusteiden valinta



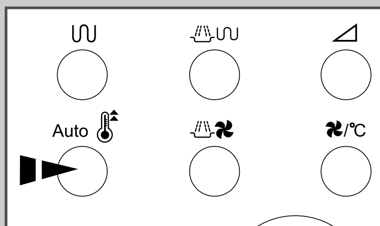
Perinteinen kiertoilmakypsennys ei vaadi mitään erityisvälineitä. Voit kuitenkin käyttää ainoastaan sellaisia ruoanvalmistusvälineitä, joita käyttäisit tavallisessakin uunissasi.

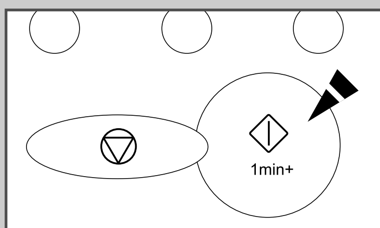
Mikrouuniastiat eivät yleensä sovellu kiertoilmakypsennykseen; älä käytä siinä muoviastioita, paperimukeja, pyyhkeitä yms.

Jos haluat valita yhdistelmäkypsennyksen (mikroaalto ja grilli tai kiertoilma), käytä ainoastaan sellaisia astioita, jotka kestävät sekä mikroaaltoja että uunin lämmön. Metalliset astiat tai ruoanvalmistus-välineet saattavat vahingoittaa uuniasi.

 Katso lisätietoja sopivista astioista ja ruoanvalmistusvälineistä sivulla 29 olevasta Ruoanvalmistusvälineoppaasta.

Uunin esilämmittäminen





Lämpötilan asetukset

250°C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

Suosittelemme, että kiertoilmakypsennystä varten esilämmität uunin sopivaan lämpötilaan ennen kuin laitat ruoan uuniin.

Kun uuni saavuttaa vaaditun lämpötilan, se säilyttää sen kymmenisen minuutin ajan; jonka jälkeen uuni katkaisee virran automaattisesti.

1 Tarkista, että kuumennuselementti on oikeassa asennossa haluamaasi kypsennystapaa varten.

2 Avaa luukku ja aseta alusta paikalleen.

3 Paina Auto -painiketta.

Tulos: Seuraavat symbolit tulevat näkyviin:
- (kiertoilma)
- 250°C (lämpötila)

4 Paina Auto -painiketta yhden tai useamman kerran asettaaksesi lämpötilan.

5 Paina (1min+)-painiketta.

Tulos: Uuni esilämpiää haluttuun lämpötilaan.

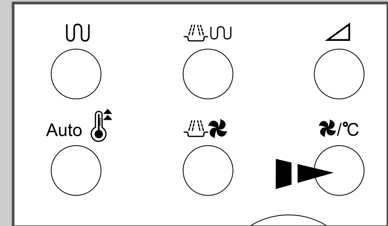
Ruoan kypsentäminen kiertoilmalla

Kiertoilmalla voit kypsentää ruokaa samalla tavoin kuin perinteisessäkin uunissa. Tällöin ei käytetä mikroaaltoja.

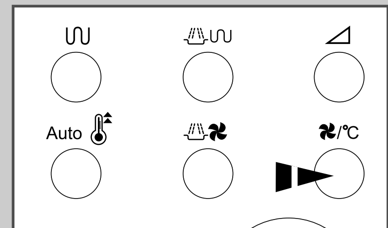
Voit asettaa tarvittavan lämpötilan jollekin kahdeksasta ennalta asetetusta tasosta välillä 40°C ja 250°C. Pisin kypsennysaika on 60 minuuttia.



- Jos haluat esilämmittää uunin, ks. sivu 20.
- Käytä aina uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.
- Kypsennys ja ruskistus onnistuvat paremmin, kun käytät matalaa telinettä.



1 Tarkista, että kuumennuselementti on vaaka-asennossa ja että alusta on paikallaan.

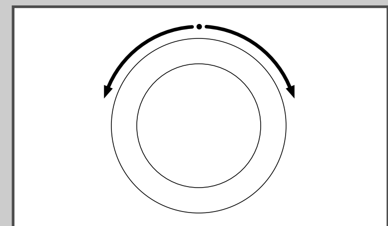


2 Avaa luukku ja aseta astia alustan päälle.

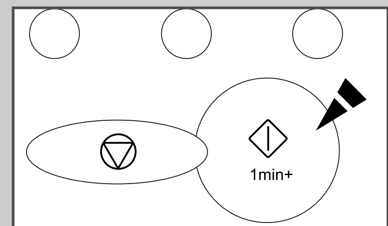
3 Paina UUNI/°C (/°C)-painiketta.

Tulos: Seuraavat symbolit tulevat näkyviin:
(kiertoilmamenetelmä)
250°C (lämpötila)

4 Paina UUNI/°C (/°C)-painiketta yhden tai useamman kerran asettaaksesi lämpötilan.



5 Aseta kypsennysaika kiertämällä säädintä.



6 Paina (1min+)-painiketta.

Tulos: Kypsentäminen alkaa.

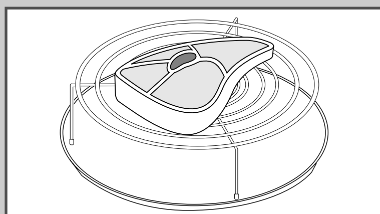
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai -painiketta painetaan.

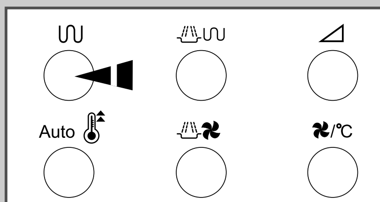
Huomautus Jos haluat tietää parhaillaan käytössä olevan lämpötilan, paina UUNI/°C /°C-painiketta.

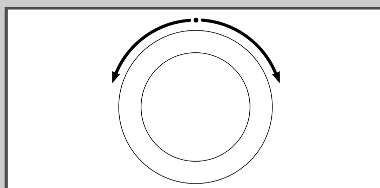
Lämpötilan asetukset

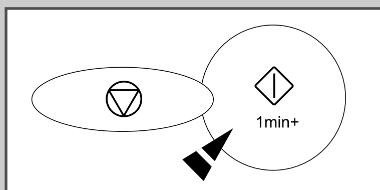
250°C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

Grillaaminen









Grillissä voit kuumentaa ja ruskistaa ruokaa nopeasti käyttämättä mikroaaltoja.



- Käytä aina uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.
- Kypsennys ja grillaus onnistuvat paremmin, jos käytät korkeaa telinettä.

1 Tarkista, että kuumennuselementti on vaaka-asennossa ja että sopiva teline on paikallaan.

2 Avaa luukku ja aseta ruoka telineelle.

3 Paina -painiketta.

Tulos: Seuraavat symbolit tulevat näkyviin:
- (yksivaiheinen kypsennys)
- (grillausmenetelmä)

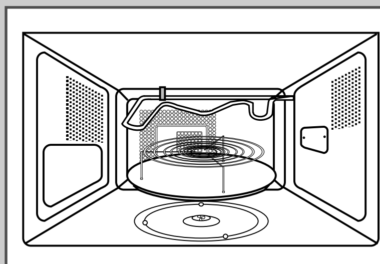
4 Aseta grillausaika kiertämällä säädintä.

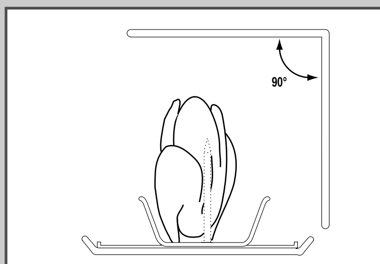
Pisin grillausaika on 60 minuuttia.

5 Paina (1min+)-painiketta.

Tulos: Grillaus alkaa.
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai -painiketta painetaan.

Kuumennuselementin asennon valinta





Kuumennuselementtiä käytetään, kun ruokaa kypsennetään grillaamalla tai vartaalla paistamalla. Se voidaan asettaa kahteen mahdolliseen asentoon:

- ***vaaka-asentoon, grillaamista tai mikroaalto-grilli-yhdistelmäkypsennystä varten***
- ***pystyasentoon, vain vartaassa paistamista varten(vain CK99FS)***



Siirrä kuumennuselementtiä vain sen ollessa kylmä. Älä käytä liikaa voimaa asettaessasi sitä pystyasen toon.

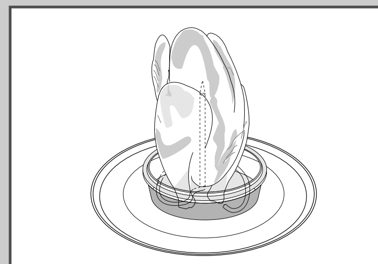
Kun asetat kuumennuselementin...	niin...
vaaka-asentoon (grilli tai mikroaalto-grilli-yhdistelmä) (vain CK99FS)	◆ vedä kuumennuselementti itseäsi kohti ja ◆ työnnä sitä ylös päin, kunnes se on yhdensuuntainen uunin katon kanssa.
pystyasentoon (vartaassa paistaminen tai monivartaan käyttö)	◆ vedä kuumennuselementti alas ja ◆ työnnä sitä kohti uunin takaosaa, kunnes se on yhdensuuntainen takaseinän kanssa.

Vartaassa paistaminen (vain CK99FS)

Paistovarras on hyödyllinen pariloimisessa, koska sinun ei tarvitse käännellä lihaa. Varrasta voidaan käyttää yhdistettynä mikroaalto- ja kiertoilmakypsennykseen.



- Huolehdi siitä, että lihan paino on jakautunut tasaisesti vartaalle, ja että varras pystyy pyörimään vapaasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.



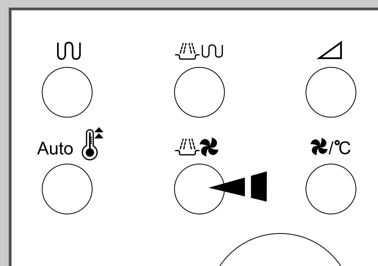
1 Varmista, että kuumennuselementti on vaaka-asennossa.

2 Työnnä paistovarras keskeltä lihan läpi.

Esimerkki: Työnnä varras broilerin läpi selkärangan ja rinnan välistä.

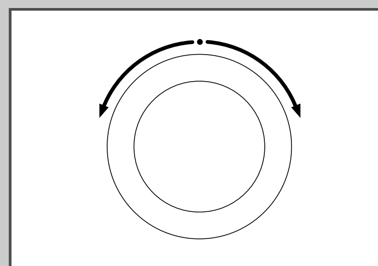
3 Aseta varras pidikkeensä varaan ja aseta pidike lasikulhoon alustalla.

4 Jotta liha ruskistuisi paremmin, sivele se öljyllä.



5 Aseta mikroaalto-kiertoilma-yhdistelmätoiminnon teho ja aika.

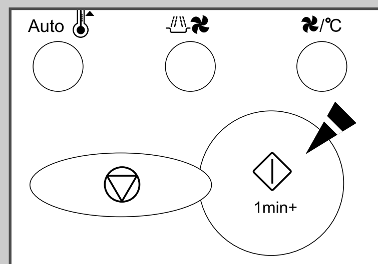
Kun käytät...	**katso sivua...**
Mikroaalto-kiertoilma-yhdistelmätilaa	25



6 Paina ◇ (1min+)-painiketta.

Tulos: Kypsentäminen alkaa, ja varras pyörii.

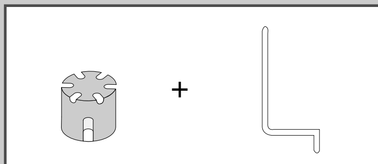
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai ▽-painiketta painetaan.



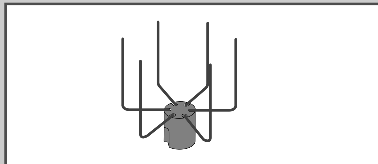
7 Kun liha on kokonaan kypsynyt, irrota varras varovasti. Käytä uunikintaita suojaamaan käsiäsi.

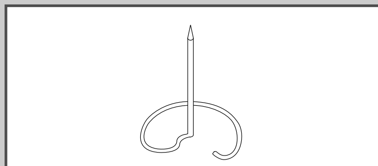
Pystymonivartaan käyttö (vain CK99FS)

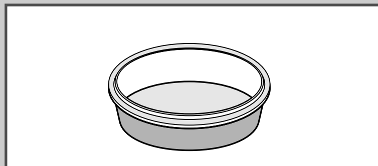
SF



Grillausliitin, varras


Monivarras


Paistovarras


Lasikulho

KEBABIN VALMISTUS MONIVARTAAN AVULLA

Kun käytät 6 kebab-vartaalla varustettua monivarrasta, voit helposti grillata pieniksi paloiksi leikattua lihaa, kalaa, vihanneksia (kuten sipuleita, paprikoita tai kesäkurpitsoita) ja hedelmiä.

Voit esivalmistaa edellä mainitut ruoka-aineet grilli- tai yhdistelmätilan avulla.

MONIVARTAAN KÄYTTÖ KEBAB-VARTAIDEN VALMISTUKSESSA

1. Käytä kebabin valmistukseen 6-vartaalla varustettua monivarrasta.
2. Aseta jokaiseen vartaaseen sama määrä ruokaa.
3. Aseta paistovarras lasikulhoon ja työnnä monivarras siihen.
4. Aseta lasikulho monivartaineen keskelle alustaa.


Varmista, että grillin kuumennuselementti on grillausta aloitettaessa oikeassa asennossa takaseinällä eikä uunin katossa.

MONIVARTAAN POISTO UUNISTA GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käytä uunikintaita, kun otat uunista monivartaan lasikulhon, sillä se on hyvin kuuma.
2. Irrota monivarras vartaan jalustasta. Käytä jälleen uunikintaita.
3. Irrota varovasti vartaat ja irrota ruoka vartaista haarukan avulla.


Monivarrasta ei saa pestä tiskialtaassa. Puhdista se käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Poista monivarras käytön jälkeen uunista.

Mikroaaltojen ja kiertoilman yhdistäminen

SF

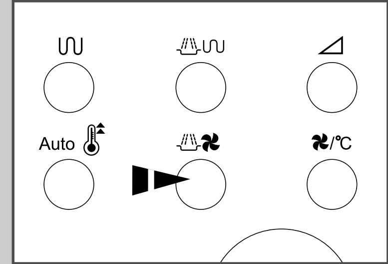
Yhdistelmäkypsennys käyttää sekä mikroaaltoenergiaa että kiertoilmakuumennusta. Esilämmittämistä ei tarvita, koska mikroaaltoenergia vaikuttaa välittömästi.

Yhdistelmämenetelmällä voidaan kypsentää monia ruokia, etenkin:

- ***paistettua lihaa ja siipikarjaa,***
- ***piiraita ja kakkuja,***
- ***muna- ja juustoruokia.***

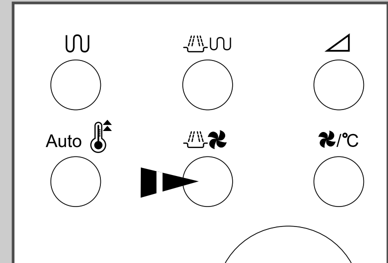


- Käytä AINA mikroaaltouuniin ja uuniin soveltuvia astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia, koska niissä mikroaallot pääsevät tunkeutumaan ruokaan tasaisesti.
- Käytä AINA uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä ne tulevat erittäin kuumiksi.
- Kypsennys ja ruskistus onnistuvat paremmin, kun käytät matalaa telinettä.



1 Avaa uunin luukku. Aseta ruoka alustalle tai matalalle telineelle ja alustalle. Sulje luukku.

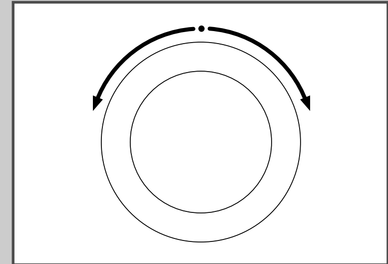
☛ Kuumennuselementin on oltava vaakasuorassa.



2 Paina MIKROAALTO+UUNI ( ) -painiketta.

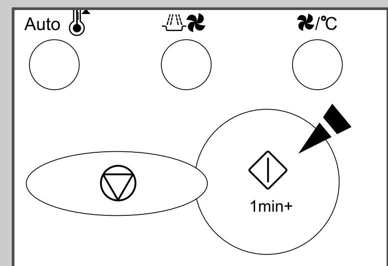
Tulos: Seuraavat symbolit ovat näkyvissä:
(mikroaalto-kiertoilma-yhdistelmätila)
250°C (lämpötila)

3 Paina MIKROAALTO+UUNI ( )-painiketta yhden tai useamman kerran asettaaksesi halutun lämpötilan.



4 Aseta kypsennysaika kiertämällä säädintä.

☛ Pisin kypsennysaika on 60 minuuttia.



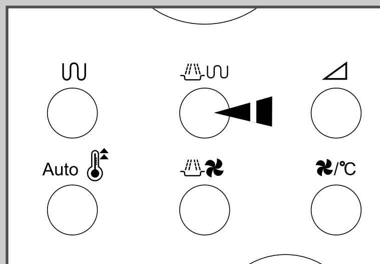
5 Paina (1min+)-painiketta.

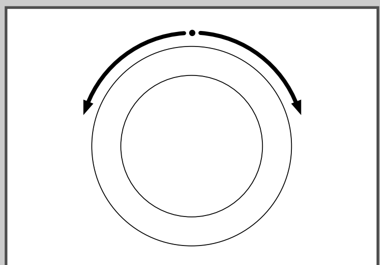
Tulos:
- Yhdistelmäkypsentäminen alkaa.
- Uuni lämpenee haluamaasi lämpötilaan, ja mikroaaltokypsennys jatkuu, kunnes kypsennysaika on lopussa.
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai -painiketta painetaan.

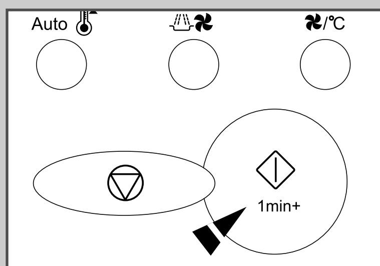
Huomautus Jos haluat tietää parhaillaan käytössä olevan lämpötilan, paina UUNI/°C (/℃)-painiketta.

Mikroaaltojen ja grillin yhdistäminen

SF







Voit myös yhdistää mikroaallot ja grillin, jolloin ruoka kypsyy ja ruskistuu samanaikaisesti ja nopeasti.

- Käytä AINA mikroaaltouuniin ja uuniin soveltuvia astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia, koska niissä mikroaallot pääsevät tunkeutumaan ruokaan tasaisesti.
- Käytä AINA uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä ne tulevat erittäin kuumiksi.
- Kypsennys ja grillaus onnistuvat paremmin, jos käytät korkeaa telinettä.

1 Avaa uunin luukku. Aseta ruoka telineelle, joka parhaiten soveltuu sen tyyppiselle ruoalle, jota olet kypsentämässä. Aseta teline kiertoilma-alustalle. Sulje luukku.

2 Paina MIKROAALTO+GRILLI ()-painiketta.

Tulos: Seuraavat symbolit ovat näkyvissä:
- | (yksivaiheinen kypsentäminen)
-  (mikroaalto-grilli-yhdistelmätila)

3 Aseta kypsennysaika kiertämällä säädintä.

Pisin kypsennysaika on 60 minuuttia.
Grillin lämpötila ei ole valittavissa.

4 Paina ◇ (1min+)-painiketta.

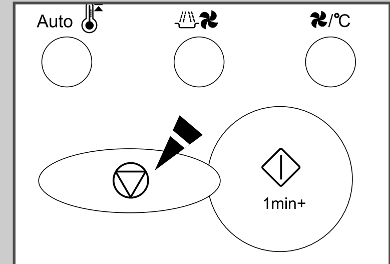
Tulos:
- Yhdistelmäkypsennys alkaa.
- Kun valittu aika on kulunut, uuni antaa äänimerkin ja vilkuttaa näytöllä ":0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni antaa äänimerkin minuutin välein.
- Kellonaika näytetään, kun luukku on auki tai ▽-painiketta painetaan.

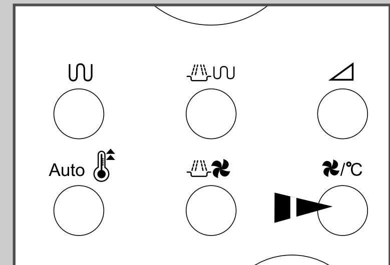
SF

Mikroaaltouunin turvalukitseminen

Mikroaaltouunissasi on erityinen turvaohjelma lasten varalle. Pystyt sillä "lukitsemaan" uunin siten, että lapset tai muut uunin käyttöön perehtymättömät eivät voi vahingossa käyttää sitä.

Uunin voi lukita milloin tahansa.





1 Paina - ja /℃-painikkeita samanaikaisesti (noin kolmen sekunnin ajan).

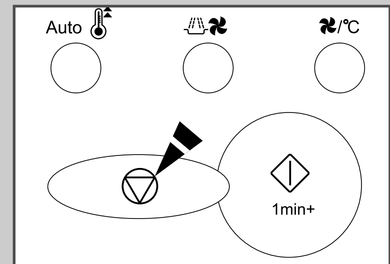
Tulos:
- Uuni lukkiutuu.
- Kuvake ( ) ilmestyy näytölle.

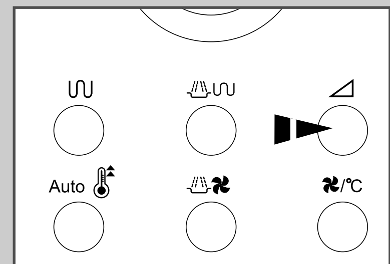
2 Kun haluat päästää luukun lukituksesta, paina uudelleen - ja /℃-painikkeita samanaikaisesti (noin kolmen sekunnin ajan).

Tulos:
- Kuvake ( ) katoaa näytöltä.
- Voit käyttää uunia normaalisti.

Selausnopeus

Voit halutessasi ohjata selausnopeutta.





1 Paina - ja -painikkeita samanaikaisesti (noin kolmen sekunnin ajan).

Tulos: "11111" - "55555"-kirjain tulee näkyviin.

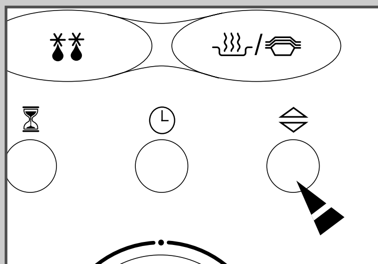
2 Valitse haluamasi selausnopeus.

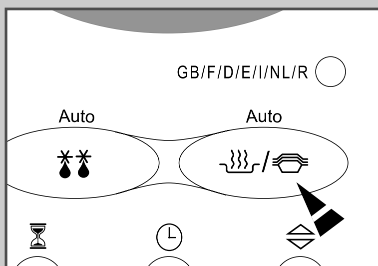


"11111" tarkoittaa hidasta selausta ja "55555" nopeaa selausta.

Piipparin kytkeminen pois käytöstä

SF





Voit kytkeä piipparin pois käytöstä milloin haluat.

1 Paina ⇳- ja ⁓/⊜-painikkeita samanaikaisesti (noin kolmen sekunnin ajan).

Tulos: Uuni ei enää piippaa ilmoittaakseen toiminnon päättymisestä.

2 Jos haluat kytkeä piipparin takaisin käyttöön, paina uudelleen ⇳- ja ⁓/⊜-painikkeita samanaikaisesti (noin kolmen sekunnin ajan).

Tulos: Uuni toimii normaalisti.

Ruoanvalmistusvälineopas

SF

Jotta ruoka kypsyisi mikroaaltouunissa, mikroaaltojen on päästävä tunkeutumaan ruokaan ilman, että käytetty astia heijastaa tai imee ne itseensä.

Tästä syystä on oltava huolellinen astioita valittaessa. Jos astiassa on merkintä, että se kestää mikro-aaltouunin, ei ole syytä huoleen.

Seuraavassa taulukossa on lueteltuina erityyppisiä astioita ja ruoanvalmistusvälineitä. Taulukosta selviää, soveltuvatko ne mikrokäyttöön ja miten niitä tulisi käyttää.

Ruoanvalmistusväline	Mikronkestävyys	Huomattavaa
Alumiinifolio	✔ ✘	Pieniä määriä voidaan käyttää suojaamaan joitakin osia ylikypsymiseltä. Jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos sitä on liikaa, voi ilmetä kipinöintiä.
Ruskistuslautanen	✔	Älä esikuumenna enempää kuin 8 minuuttia.
Posliini ja keramiikka	✔	Posliini, saviastiat, lasitettu keramiikka ja luuposliini sopivat yleensä mikroaaltouuniin, jos niissä ei ole metallipitoisia koristeita (kultauksia yms).
PVC-muovista valmistetut kertakäyttöastiat	✔	Jotkin ruokapakasteet ovat tällaisissa astioissa.
Pikaruokapakkaukset		
• Muovimukit ja rasiat	✔	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Ylikuumeneminen saattaa sulattaa muovin.
• Paperipussit ja sanomalehdet	✘	Saattavat syttyä palamaan.
• Uusiopaperi ja metalliosat	✘	Voivat aiheuttaa kipinöintiä.
Lasi		
• Uuniastiat	✔	Voidaan käyttää, jos niissä ei ole metalliosia tai -koristeita.
• Juomalasit yms	✔	Voidaan käyttää ruokien ja juomien lämmittämiseen. Hauras lasi saattaa rikkoutua lämmetessään nopeasti.
• Lasitölkit	✔	Kannet on poistettava; ne sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• Astiat	✘	Saattavat synnyttää kipinöintiä tai sytyttää tulen.
• Pakastepussien sulkijat	✘	
Paperi		
• Lautaset, mukit, lautasliinat ja talouspaperi	✔	Vain lyhyisiin kypsennysaikoihin ja lämmittämiseen. Voidaan käyttää myös imemään liikaa kosteutta.
• Uusiopaperi	✘	Saattaa synnyttää kipinöintiä.
Muovi		
• Rasiat	✔	Erityisesti, jos ovat lämmönkestävää kestomuovia. Eräät muut muovit voivat vääntyä tai menettää värinsä korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinia.
• Tarrakelmu	✔	Voidaan käyttää säilyttämään kosteutta, mutta ei saisi koskettaa ruokaa. Kelmua poistaessasi varo sisältä purkautuvaa kuumaa höyryä.
• Pakastepussit	✔ ✘	Vain, jos ovat keittämisen tai uunin kestäviä. Eivät saa olla ilmatiiviitä. Pistele tarpeen vaatiessa reikiä esimerkiksi haarukalla.
Vaha- ja voipaperi yms	✔	Voidaan käyttää säilyttämään kosteutta ja estämään roiskumista.

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia tunkeutuu ruoan sisään imeytyen sen sisältämään veteen, rasvoihin ja sokereihin. Mikroaallot saavat ruuan molekyylit värähtelemään nopeasti. Molekyylien väristessä vapautuu lämpöä kitkan vaikutuksesta, ja ruoka lämpenee.

RUOANVALMISTUS

Mikroaaltouuniin sopivat astiat

Astioiden on laskettava mikroaaltoenergia lävitseen, jotta uuni toimisi tehokkaasti. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaaltoja, mutta keramiikka, lasi, posliini, muovi, paperi ja puu laskevat ne lävitseen. Ruokaa ei saa koskaan valmistaa mikroaaltouunissa metalliastioissa.

Mikroaaltovalmistukseen soveltuvat elintarvikkeet

Mikroaaltouunissa voidaan kypsyttää monenlaisia elintarvikkeita ja ruokia: tuore- ja pakastevihanneksia, hedelmiä, pastaa, riisiä, viljatuotteita, papuja kalaa ja lihaa. Mikroaaltouunissa voidaan valmistaa myös kastikkeita, vanukkaita, keittoja, kohokkaita ja säilykeruokia. Yleisesti voidaan sanoa, että mikroaaltouuni soveltuu kaikkien ruokien valmistamiseen, jotka normaalisti tehdään liedellä. Se sopii esimerkiksi voin tai suklaan sulattamiseen (ks. kohta Vinkkejä ja menetelmiä).

Peitä ruoka valmistuksen ajaksi

On erittäin tärkeää peittää ruoka valmistuksen ajaksi, koska haihtuvan veden muodostama höyry osallistuu ruoan lämmittämiseen. Ruoka voidaan peittää eri tavoin: esimerkiksi keramiikkalautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouuni-käyttöön tarkoitetulla muovikelmulla.

Seisonta-ajat

Kun ruoka on kypsytetty/lämmitetty on tärkeää seisottaa sitä tietty aika, jotta lämpötila tasaantuisi samaksi kaikkialla ruoassa.

Pakastevihannesten valmistus

Käytä sopivankokoista, kannella varustettua Pyrex-lasivuokaa. Valmista kannella peitettynä taulukossa ilmoitetun vähimmäisajan ajan. Jatka kuumennusta saavuttaaksesi haluamasi lopputuloksen.
Sekoita kahdesti kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kypsennyksen jälkeen. Pidä vihannekset peitettynä seisotuksen ajan.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Valmistusohje
Pinaatti	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Parsakaali	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.
Herneet	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300 g	600 W	7 ½ - 8 ½	2 - 3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkana/herne/maissi)	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaistyyppiset)	300 g	600 W	7 ½ - 8 ½	2 - 3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

Tuorevihannesten valmistus

Käytä sopivankokoista, kannella varustettua Pyrex-lasivuokaa. Lisää 30 - 45 ml (2 - 3 rkl) kylmää vettä jokaista 250 g kohti, ellei ohjeessa suositella muuta vesimäärää - ks. taulukko. Valmista kannella peitettynä taulukossa ilmoitetun vähimmäisajan. Jatka kuumennusta saavuttaaksesi haluamasi lopputuloksen.
Hämmennä kerran kypsennyksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kypsennyksen jälkeen.
Pidä vihannekset peitettynä 3 minuutin seisotuksen ajan.

Vinkki: Pilko tuorevihannekset samankokoisiksi palasiksi. Mitä pienempiä palaset ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät.

Kaikki tuorevihannekset on kypsennettävä täydellä teholla (900 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Valmistusohje
Parsakaali	250 g 500 g	4 ½ - 5 7 - 8	3	Irrota kokonaisesta parsakaalista samankokoisia kukintoja. Aseta varret astian keskustaa kohti.
Ruusukaali	250 g	6 - 6 ½	3	Lisää 60 - 75 ml (5 - 6 rkl) vettä.
Porkkanat	250 g	4 ½ - 5	3	Pilko porkkanat samankokoisiksi palasiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½	3	Irrota kokonaisesta parsakaalista samankokoisia kukintoja. Halkaise suuret kukinnot kahtia. Aseta varret astian keskustaa kohti.
Kesäkurpitsat	250 g	4 - 4 ½	3	Viipaloi kesäkurpitsat. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Kypsennä hieman pehmeiksi.
Munakoiso	250 g	3 ½ - 4	3	Pilko munakoisot pieniksi viipaleiksi ja pirskota päälle ruokalusikallinen sitruunamehua.
Purjo	250 g	4 - 4 ½	3	Pilko purjo paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 g 250 g	1 ½ - 2 2 ½ - 3	3	Esikäsittele sienet (pienet kokonaisina ja suuret pilkottuina). Älä lisää vettä. Pirskota sienten päälle sitruunamehua. Ripottele suolaa ja pippuria. Valuta vesi pois ennen tarjoilua.
Sipuli	250 g	5 - 5 ½	3	Pilko sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä.
Paprika	250 g	4 ½ - 5	3	Pilko paprika pieniksi viipaleiksi.
Peruna	250 g 500 g	3 - 5 7 - 8	3	Punnitse kuoritut perunat ja pilko ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai lohkoiksi.
Kyssäkaali	250 g	5 ½ - 6	3	Pilko kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

SF

Riisin ja pastan valmistus

Riisi: Käytä kannella varustettua suurta Pyrex-lasiastiaa - riisin tilavuus kaksinkertaistuu kypsennyksen aikana. Pidä kansi päällä kypsennyksen aikana.
Sekoita ja lisää suolaa, yrttejä ja voita kypsennysajan ja seisonta-ajan välissä.
Huomautus: Kaikki vesi ei välttämättä ole imeytynyt kypsennysajan jälkeen.

Pasta: Käytä kannella varustettua suurta Pyrex-lasivuokaa. Lisää keitinvesi ja ripaus suolaa. Sekoita hyvin. Kypsennä ilman kantta.
Hämmennä välillä kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Aseta kansi paikalleen seisonta-ajaksi ja valuta lopuksi kaikki vesi pois.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Valmistusohje
Valkoinen riisi (esikypsennetty)	250 g 375 g	900 W	15 - 16 17 $^1/_2$ - 18 $^1/_2$	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Tumma riisi (esikypsennetty)	250 g 375 g	900 W	20 - 21 22 - 23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (tavallinen riisi + villiriisi)	250 g	900 W	16 - 17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä
Maissisekoitus (riisiä + maissinjyviä)	250 g	900 W	17 - 18	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	900 W	10 - 11	5	Lisää 1 l kuumaa vettä.

LÄMMITYS

Mikroaaltouunin avulla voit lämmittää ruokaa murto-osassa siitä ajasta, minkä lämmitys tavallisessa uunissa kestää.
Käytä apuna oheisessa kaaviossa annettuja tehoarvoja ja lämmitysaikoja. Taulukon arvojen pohjautuvat huoneenlämpöisiin nesteisiin (+18°C ~ +20°C) ja jääkaappikylmiin ruokiin (+5°C ~ +7°C).

Asettaminen ja peittäminen

Vältä suurten yksittäisten palojen, kuten paistien, lämmitystä kokonaisena - niillä on taipumus ylikuumentua ja kuivua ennen kuin sisus lämpenee riittävän kuumaksi. Parempi lopputulos saavutetaan, kun lämmitettävä ruoka leikataan pieniksi paloiksi.

Tehoarvot ja sekoitus

Toiset ruoat voidaan lämmittää 900 W teholla, kun taas toisten lämmityksessä on käytettävä 600 W, 450 W tai 300 W tehoa.
Tarkista ohjearvot taulukoista. Yleensä ruoka on parempi lämmittää pienehköllä teholla, jos se on herkkää, määrä on suuri tai jos se lämpenee nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).

Parhaan tuloksen saavutat sekoittamalla ruokaa hyvin tai kääntämällä sitä lämmityksen aikana. Jos mahdollista, sekoita vielä kerran ennen tarjoilua.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Estä roiskuva kiehuminen ja liika kuumeneminen sekoittamalla ennen lämmitystä, sen aikana ja lämmityksen jälkeen. Pidä ruoka tai neste mikroaaltouunissa myös koko seisonta-aika. Suosittelemme muovilusikan tai lasisauvan asettamista astiaan kuumennettaessa nesteitä.
Vältä ruoan ylikuumentamista (ja estä näin sen pilaantuminen).
On suositeltavaa aliarvioida tarvittava lämmitysaika ja jatkaa tarvittaessa lämmitystä.

Lämmitys- ja seisonta-ajat

Kun valmista ruokaa lämmitetään ensimmäisen kerran, on järkevää merkitä lämmitysaika muistiin myöhempää tarvetta varten.

Varmista aina, että lämmitetty ruoka on läpikotaisin höyryävän kuumaa.

Anna ruoan seistä hetkisen ennen kuin jatkat lämmitystä - näin sen lämpötila tasaantuu.
Suositeltu seisonta-aika lämmityksen jälkeen on 2 - 4 minuuttia, ellei taulukossa ilmoiteta muuta ohjearvoa.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Katso myös turvallisuusohjeita käsittelevä kohta.

Nesteiden lämmitys

Muista aina seisottaa lämmitettyä nestettä vähintään 20 sekunnin ajan sen jälkeen, kun uuni on kytkeytynyt pois päältä. Näin lämpötila ehtii tasaantua. Sekoita tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Estä roiskuva kiehuminen ja mahdolliset palovammat asettamalla nesteeseen muovilusikka tai lasisauva ja sekoittamalla ennen lämmitystä, sen aikana ja lämmityksen jälkeen.

Lastenruoan lämmitys

Lastenruoka: Aseta ruoka syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen! Anna seistä 2 - 3 minuuttia ennen tarjoilua. Sekoita uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila: 30°C ~ 40°C.

Maito: Kaada maito steriiliin pulloon. Kuumenna avonaisena. Älä koskaan lämmitä pulloa tutti paikallaan, koska pullo saattaa tällöin räjähtää ylikuumentuessaan. Ravista hyvin ennen seisotusta ja juuri ennen tarjoilua! Tarkista aina huolellisesti maidon tai lastenruoan lämpötila ennen sen antamista lapselle. Suositeltu tarjoilulämpötila: noin 37°C.

Huomautus: Erityisesti lastenruoan lämpötila on tarkistettava huolellisesti ennen tarjoilua palovammojen välttämiseksi.
Käytä apuna oheisessa taulukossa annettuja tehoarvoja ja lämmitysaikoja.

SF

Nesteiden ja ruoan lämmitys

Käytä apuna taulukossa annettuja tehoarvoja ja lämmitysaikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Valmistusohje
Juomat (kahvi, tee, vesi)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	900 W	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4	1 - 2	Kaada juoma kuppeihin ja lämmitä peittämättä: 1 kuppi keskellä ja 2 kuppia vastakkain, 3 tai 4 kehällä. Pidä kupit mikroaaltouunissa koko seisonta-ajan ja sekoita hyvin.
Keitto (jääkaappikylmä)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2 1/2 - 3 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4 4 1/2 - 5	2 - 3	Kaada keitto syvälle keramiikkalautaselle tai syvään keraamiseen kulhoon. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen. Sekoita vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jääkaappikylmä)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Aseta muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita välillä lämmityksen aikana sekä ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pasta kastikkeen kera (jääkaappikylmä)	350 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2	3	Aseta pasta (esim. spagetti tai nuudelit) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetulla muovikalvolla. Sekoita ennen tarjoilua.
Täytetty pasta kastikkeen kera (jääkaappikylmä)	350 g	600 W	4 - 5	3	Asetta täytetty pasta (esim. ravioli, tortellini) syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita välillä lämmityksen aikana sekä ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jääkaappikylmä)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2 5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Kokoa 2 - 3 kylmästä osasta koostuva annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetulla muovikalvolla.
Tarjoiluvalmis juustofondyy (jääkaappikylmä)	400 g	600 W	6 - 7	1 - 2	Aseta tarjoiluvalmis juustofondyy sopivankokoiseen kannella varustettuun Pyrex-lasikulhoon. Sekoita välillä lämmityksen aikana ja sen jälkeen. Sekoita hyvin ennen tarjoilua.

SF

Lastenruoan ja maidon lämmitys

Käytä apuna taulukossa annettuja tehoarvoja ja lämmitysaikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Seisonta-aika (min.)	Valmistusohje
Lastenruoka (vihanneksia + lihaa)	190 g	600 W	30 sek.	2 - 3	Aseta ruoka syvälle keramiikkalautaselle. Pidä kansi päällä lämmityksen aikana. Sekoita lämmityksen jälkeen. Anna seistä 2 - 3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila.
Lastenpuuro (viljaa + maitoa + hedelmiä)	190 g	600 W	20 sek.	2 - 3	Aseta ruoka syvälle keramiikkalautaselle. Pidä kansi päällä lämmityksen aikana. Sekoita lämmityksen jälkeen. Anna seistä 2 - 3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila.
Maito	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sek. 1 min. ~ 1 min. 10 sek.	2 - 3	Sekoita tai ravista hyvin ja kaada steriiliin pulloon. Aseta pullo pyörivän alustan keskelle. Lämmitä ilman kantta. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila.

PAKASTEIDEN SULATUS

Mikroaaltouuni on loistava väline pakasteiden sulattamiseen. Mikroaaltojen avulla pakastettu ruoka voidaan sulattaa nopeasti. Tästä on paljon hyötyä, esimerkiksi yllätysvieraiden ilmestyessä ovelle.

Pakastekana on sulatettava kokonaan ennen valmistamistaan. Irrota kaikki metallinauhat ja -siteet sekä poista kaikki kääreet, jotta sulamisneste pääsee valumaan pois.

Aseta pakastettu ruoka lautaselle peittämättömänä. Käännä puolivälissä sulatusta, valuta neste pois ja poista tarpeettomat sisäosat mahdollisimman pian.
Tarkista välillä, ettei ruoka tunnu lämpimältä.
Jos ruoan pienemmät ja ohuemmat osat alkavat lämmetä, voit suojata ne pienillä alumiinifoliosuikaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos kanan pinta alkaa tuntua lämpimältä, lopeta sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen kuin jatkat.
Anna kalan, lihan ja kanan seistä riittävän pitkään, jotta ne sulaisivat täydellisesti. Täydelliseen sulamiseen tarvittava seisonta-aika vaihtelee pakastetun ruoan määrästä riippuen. Katso ohjeita seuraavalla sivulla olevasta taulukosta.

Vinkki: Litteät ruoka-aineet sulavat paremmin kuin paksut. Pienet määrät sulavat nopeammin kuin suuret. Muista tämä sääntö pakastaessasi ja sulattaessasi ruokaa.

Ruoanvalmistusopas **(jatkoa)**

Katso ohjearvot oheisesta taulukosta sulattaessasi pakasteita, joiden lämpötila on noin -18°C ~ -20°C.

Pakasteet on sulatettava sulatustehoa (180 W) käyttäen.

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Valmistusohje
Liha				
Jauheliha	200 g 400 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Aseta liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Porsaanleike	250 g	7 - 8		
Kana				
Kanapalat	500 g (2 kpl)	14 - 15	15 - 60	Aseta ensin kanapalat matalalle keramiikkalautaselle nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja takaosa, alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Kokonainen kana	2000 g	32 - 34		
Kala				
Kalafileet/	200 g	6 - 7	10 - 25	Aseta pakastettu kala keskelle matalaa keramiikkalautasta. Aseta ohuet osat paksumpien osien alle. Suojaa fileiden kapeat osat ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Kokonainen kala	400 g	11 - 13		
Hedelmät				
Marjat	250 g	6 - 7	5 - 10	Aseta marjat matalaan, pyöreään (ja laakeaan) lasikulhoon.
Leipä				
Sämpylät (n. 50 g/kpl)	2 kpl 4 kpl	1 - 1 ½ 2 ½ - 3	15 - 20	Aseta sämpylät kehäksi tai leipä poikittain leivinpaperin päälle pyörivän lautasen keskelle. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Paahtoleipä	250 g	4 - 4 ½		
Sekaleipä (vehnää ja ruista)	500 g	7 - 9		

GRILLI

Grillivastus sijaitsee uunin katto-osan alapinnassa. Se toimii luukun ollessa suljettu ja lautasen pyöriessä. Lautasen pyörivän liikkeen ansiosta ruoka ruskistuu tasaisesti. Ruoan ruskistumista voidaan nopeuttaa esilämmittämällä grillivastusta 4 minuutin ajan.

Grillaukseen soveltuvat astiat

Grillattaessa tulee käyttää uuninkestäviä astioita, jotka voivat olla myös metallia. Älä koskaan käytä muoviastioita, sille ne voivat sulaa.

Grillaukseen soveltuvat elintarvikkeet

Kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni- ja savukinkkulautaset, kalafileet ja erilaiset lämpimät voileivät.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS:

Varmista aina grillaustilaa käyttäessäsi, että katon grillivastus on vaakasuorassa asennossa eikä pystyasennossa takaseinällä. Muista, että ruoka on asetettava korkealle telineelle ellei ohjeessa toisin mainita.

MIKROAALTO-GRILLI-VUOROTTELUTOIMINTO

Tässä tilassa grillaus- ja mikroaaltotoiminto vuorottelevat, jolloin grillivastuksen säteilylämpö ja mikroaallot kypsentävät ja ruskistavat ruoan. Se toimii vain luukun ollessa suljettu ja lautasen pyöriessä. Lautasen pyörivän liikkeen ansiosta ruoka ruskistuu tasaisesti.

Mikroaalto-grilli-vuorottelutoiminnon kanssa soveltuvat astiat

Käytä astioita, joista mikroaallot pääsevät läpi. Astioiden tulee olla uuninkestäviä. Älä käytä metalliastioita yhdistelmätilassa. Älä koskaan käytä muoviastioita, sille ne voivat sulaa.

Yhdistelmävalmistukseen soveltuvat elintarvikkeet

Valmistukseen yhdistelmätilan avulla soveltuvat kaikenlaiset valmiit ruoat, jotka on lämmitettävä ja kypsennettävä (esim. tuorepasta) sekä lyhyen kypsennysajan ja pinnan ruskistuksen vaativat ruoat. Tätä tilaa voidaan käyttää myös kypsennettäessä paksuja ruoka-annoksia, joihin halutaan saada ruskistettu ja rapea kuori (esim. kanapalat, joita käännetään kypsennyksen aikana). Katso lisäohjeita grillaustaulukosta.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS:

Varmista aina yhdistelmätilaa (mikroaalto-grilli) käyttäessäsi, että katon grillivastus on vaakasuorassa asennossa eikä pystyasennossa takaseinällä. Muista, että ruoka on asetettava korkealle telineelle ellei ohjeessa toisin mainita. Muussa tapauksessa ruoka on sijoitettava suoraan alustalle. Katso ohjeet oheisesta taulukosta.

Jos ruoka halutaan ruskistaa molemmilta puolilta, se on käännettävä kypsennyksen aikana.

SF

Ruoan grillaus

Esilämmitä grillivastus käyttämällä grillaustoimintoa 3 minuutin ajan.

Käytä apuna taulukossa annettuja tehoarvoja ja grillausaikoja.

Ruoka	Annos	Teho	1. puolen aika (min.)	2. puolen aika (min.)	Valmistusohje
Paahtoleipäviipaleet	4 kpl (25 g/kpl)	Pelkkä grillaus	3 ½ - 4 ½	3 - 4	Aseta paahtoleipäviipaleet vierekkäin korkealle telineelle.
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	Mikroaalto-grilli-vuorottelu	6 - 7	---	Halkaise tomaatit kahtia. Aseta puolikkaiden päälle juustoa. Aseta tomaatinpuolikkaat ympyräksi laakeaan Pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkealle telineelle.
Lämmin tomaatti-juustoleipä	4 kpl (300 g)	Mikroaalto-grilli-vuorottelu	6 - 7	---	Paahda ensin leipäviipaleet. Aseta leivät päällysteineen korkealle telineelle. Anna seistä 2 - 3 minuuttia.
Havaijinleipä (kinkkua, ananasta, juustoviipaleita)	4 kpl (600 g)	Mikroaalto-grilli-vuorottelu	7 - 8	---	Paahda ensin leipäviipaleet. Aseta leivät päällysteineen vierekkäin korkealle telineelle. Anna seistä 2 - 3 minuuttia.
Uuniperunat	250 g 500 g	Mikroaalto-grilli-vuorottelu	11 - 12 19 - 20	---	Halkaise perunat kahtia. Aseta ne korkealle telineelle ympyräksi halkaistu puoli grillivastusta kohti.
Peruna-vihannesgratiini (jääkaappikylmä)	450 g	1. vaihe 600 W 2. vaihe pelkkä grilli	7 - 8 5 - 6	---	Aseta raaka gratiini pyöreään Pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkealle telineelle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
Kanapalat	450 g (2 kpl) 650 g (2 - 3 kpl) 850 g (4 kpl)	Mikroaalto-grilli-vuorottelu	9 - 10 10 - 11 11 - 12	7 - 8 8 - 9 10 - 11	Voitele kanapalat öljyllä ja hiero niiden pintaan mausteita. Aseta ne korkealle telineelle. Älä aseta yhtään kanapalaa ritilän keskelle. Anna seistä 2 - 3 minuuttia.
Lampaankyljykset (medium)	400 g (4 kpl)	Pelkkä grillaus	10 - 12	8 - 9	Voitele lampaankyljykset öljyllä ja hiero niiden pintaan mausteita. Aseta ne ympyräksi korkealle telineelle. Anna seistä grillauksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
Uuniomenat	2 omenaa (n. 400 g) 4 omenaa (n. 800 g)	Mikroaalto-grilli-vuorottelu	6 ½ - 7 ½ 11 - 13	---	Poista omenoista siemenkodat ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Ripottele päälle mantelilastuja. Aseta omenat laakeaan Pyrex-lasiastiaan. Aseta astia matalalle telineelle. Anna seistä 2 - 3 minuuttia.

KIERTOILMATOIMINTO

Kuuman kiertoilman käyttö on jo tuttu ja hyvin tunnettu ruoanvalmistusmenetelmä perinteisissä uuneissa.

Lämpövastus ja puhallin sijaitsevat takaseinässä, joten kuumaa ilma kiertää uunissa hyvin.

Kiertoilmatoiminnon kanssa soveltuvat astiat
Kaikki perinteiset uuninkestävät astiat, leivontavuoat sekä muut astiat, joita voidaan käyttää perinteisessä kiertoilmauunissa.

Kiertoilmauunissa valmistukseen soveltuvat elintarvikkeet
Kaikki pikkuleivät, teeleivät, sämpylät ja kakut tulee valmistaa tämän tilan avulla. Lisäksi tila soveltuu hyvin hedelmäkakkujen, tuulihattujen ja kohokkaiden valmistukseen.

MIKROAALTO-KIERTOILMA-VUOROTTELUTOIMINTO

Tässä tilassa vuorotellaan mikroaalto- ja kiertoilmatoimintoja, jolloin mikroaaltoenergia lyhentää kypsymisaikaa ja kuuma ilma antaa ruoalle ruskean ja rapean pinnan.
Kiertoilman käyttö uunin takaseinään sijoitetun puhaltimen avulla ruoanvalmistuksessa on perinteinen ja hyväksi tunnettu menetelmä.

Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelutoiminnon kanssa soveltuvat astiat
Astiat, joista mikroaallot pääsevät läpi. Astioiden on oltava uuninkestäviä (esim. lasia, savea tai posliinia, jossa ei metallireunuksia); vastaavia kuin mikroaalto-grilli-vuorottelutoimintoa käytettäessä tarvittavat astiat.

Mikroaalto-kiertoilmavalmistukseen soveltuvat elintarvikkeet
Erilainen liha ja kana sekä uuniruoat ja gratiinit, sokerikakut ja hedelmäkakut, vihannespaistokset, sämpylät ja leipä.

SF

Kalaruokien valmistus kiertoilmatoiminnon avulla

Esilämmitä uuni käyttämällä kiertoilmatoimintoa, kunnes lämpötila on haluttu.

Käytä taulukossa annettuja tehoarvoja ja lämmitysaikoja valmistaessasi ruokaa kiertoilmatoiminnon avulla.

Ruoka	Annos	Teho	1. vaihe (aika)	2. vaihe (aika)	Valmistusohje
Sämpylät noin 50 g/kpl (valmiiksi leivotut)	4 - 6 kpl	Pelkkä kiertoilma 180°C	2 - 3		Aseta sämpylät ympyräksi matalalle telineelle. Käytä uunikintaita, kun otat ne ulos! Anna seistä 2 - 3 minuuttia.
Patonki (valmiiksi leivottu)	1 kpl (200 g)	Pelkkä kiertoilma 200°C	7 - 8	---	Aseta patonki korkealle telineelle. Käytä uunikintaita, kun otat ne ulos! Anna seistä 2 - 3 minuuttia.
Valkosipulileipä (valmiiksi leivottu) (pakaste)	200 g (1 kpl)	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 220°C	6 - 7	---	Aseta jäinen patonki leivinpaperin päälle korkealle telineelle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
Vaalea leipä Vehnää (tuore hiivataikina)	700 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 250°C	19 - 21	---	Aseta taikina mustaan, pieneen ja suorakulmaiseen metalliseen leivontavuokaan (pituus 21 cm). Aseta leipä matalalle telineelle. Anna seistä 5 - 10 minuuttia.
Sekaleipä Ruista + vehnää (tuore hapanleipätaikina)	700 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 250°C	26 - 28	---	Aseta taikina mustaan, pieneen ja suorakulmaiseen metalliseen leivontavuokaan (pituus 21 cm). Aseta leipä matalalle telineelle. Anna seistä 5 - 10 minuuttia.
Paahtopaisti/ Lampaanpaisti (medium)	900 g - 1000 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 180°C	26 - 27	11 - 12	Voitele paisti öljyllä ja mausta se pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta se matalalle telineelle rasvapuoli alaspäin. Kääri paisti kypsennyksen jälkeen alumiinifolioon ja anna seistä 10 - 15 minuuttia.
Paistettu kana	900 g 1100 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 220°C	19 - 20 20 - 21	16 - 17 18 - 19	Voitele kana öljyllä ja hiero sen pintaan mausteita. Aseta kana matalalle telineelle rintapuoli alaspäin ja käännä se grillauksen puolivälissä. Anna seistä 5 minuuttia grillauksen jälkeen.

Pakastettujen ruokien valmistus kiertoilmatoiminnon avulla

Esilämmitä uuni käyttämällä kiertoilmatoimintoa, kunnes lämpötila on haluttu.

Käytä apuna taulukossa annettuja tehoarvoja ja paistoaikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Valmistusohje
Sämpylät noin 50 g/kpl (valmiiksi leivotut)	4 kpl	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 180°C	5 - 6	Aseta sämpylät ympyräksi matalalle telineelle. Anna seistä 2 - 5 minuuttia.
Patonki/ Valkosipulileipä (esileivottu)	200 - 250 g (1 kpl)	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 220°C	8 - 9	Aseta jäinen patonki leivinpaperin päälle matalalle telineelle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
Ruisleipä (esileivottu)	500 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 160°C	13 - 15	Aseta koko leipä matalalle telineelle. Anna seistä paistamisen jälkeen 5 minuuttia.
Omenapiirakka (valmiiksi leivottu)	500 - 600 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 160°C	13 - 15	Aseta piirakka leivinpaperille. Aseta pieni piirakka matalalle telineelle. Anna seistä paistamisen jälkeen 15 minuuttia. Vinkki: Anna piirakan seistä uunissa ja tarjoile lämpimänä.
Täytetty patonki (esim. sieni-, juusto-, kinkkutäyte)	250 g (2 kpl)	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 220°C	6 - 7	Aseta jäiset patongit vierekkäin matalalle telineelle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
Pizza	300 - 400 g 450 - 550 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 220°C	14 - 15 16 - 17	Aseta pizza matalalle telineelle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
2 pizzaa (samanaikaisesti)	600 - 700 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 220°C	18 - 19	Aseta toinen pizza matalalle ja toinen korkealle telineelle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
Pasta (esim. makaroni, fettuccine)	400 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 200°C	24 - 26	Aseta pasta sopivankokoiseen Pyrex-lasiastiaan tai jätä alkuperäiseen pakkaukseen (varmista, että pakkaus on tarkoitettu mikroaalto- ja uunikäyttöön). Aseta jäinen pasta matalalle telineelle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
Ranskalaiset perunat	200 g 300 g 400 g	Mikroaalto-kiertoilma-vuorottelu 220°C	15 - 17 22 - 24 26 - 28	Aseta suoraan alustalle. Jätä alustan keskiosa tyhjäksi. Käännä, kun 2/3 ajasta on kulunut.

ERIKOISVINKKEJÄ

VOIN SULATUS
Aseta 50 g voita pieneen syvään lasiastiaan. Peitä muovikannella.
Lämmitä 30 - 40 sekuntia 900 W teholla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATUS
Aseta 100 g suklaata pieneen syvään lasiastiaan.
Lämmitä 3 - 5 minuuttia 450 W teholla, kunnes suklaa on sulanut.
Sekoita kerran tai kahdesti sulatuksen aikana. Käytä uunikintaita, kun otat astian ulos!

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATUS
Aseta 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen syvään lasiastiaan.
Lämmitä 20 - 30 sekuntia 300 W teholla, kunnes hunaja on pehmeää.

LIIVATTEEN LIUOTUS
Aseta kuivat liivatelevyt (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Valuta vesi pois liivatelevyistä ja siirrä se pieneen Pyrex-lasiastiaan.
Lämmitä 1 minuutin ajan 300 W teholla.
Sekoita liuotuksen jälkeen.

KAKKUKUORRUTUKSEN VALMISTUS
Sekoita pikakuorrutusvalmisteeseen (n. 14 g) 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä.
Lämmitä peittämättömässä Pyrex-lasivuoassa 3 1/2 - 4 1/2 minuuttia 900 W teholla, kunnes kuorrutus on läpinäkyvää.
Sekoita kahdesti lämmityksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (tai esimerkiksi marjoja) sopivankokoiseen kannelliseen Pyrex-lasiastiaan. Lisää 300 g hillosokeria ja sekoita hyvin.
Keitä peittämättömänä 10 - 12 minuuttia 900 W teholla.
Sekoita monta kertaa keittämisen aikana. Siirrä hillo välittömästi pieniin kannellisiin hillopurkkeihin. Anna seistä kansi suljettuna 5 minuuttia.

VANUKKAAN VALMISTUS
Lisää vanukasjauheeseen sokeria ja maitoa (500 ml) valmistajan ohjeiden mukaisesti ja sekoita hyvin.
Käytä sopivankokoista, kannella varustettua Pyrex-lasivuokaa. Keitä peittämättömänä 6 1/2 - 7 1/2 minuuttia 900 W teholla.
Sekoita monta kertaa keittämisen aikana.

MANTELILASTUJEN PAAHTAMINEN
Ripottele 30 g mantelilastuja keskikokoiselle keramiikkalautaselle.
Paahda 3 1/2 - 4 1/2 minuuttia 600 W teholla. Sekoita monta kertaa paahtamisen aikana.
Anna seistä 2 - 3 minuuttia uunissa. Käytä uunikintaita, kun otat astian ulos!

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunisi osat tulisi puhdistaa säännöllisesti, jotta rasvan ja ruoanmurujen kerääntyminen niihin estyisi:

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Luukku ja luukun tiivisteet***
- ***Alusta ja tukirengas***



Varmista AINA, että luukun tiivisteet ovat puhtaat, ja että luukku sulkeutuu hyvin.

1	Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
2	Poista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoista ja tukirenkaasta saippuoidulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.
3	Jos joudut poistamaan kuivuneita ruoantähteitä ja hävittämään hajuja, aseta kupillinen laimennettua sitruunamehua alustalle ja lämmitä uunia kymmenen minuutin ajan suurimmalla teholla.
4	Pese konepesun kestävä alusta aina tarvittaessa.

Suosituksia

ÄLÄ läikytä vettä tuuletusaukkoihin.

Älä MILLOINKAAN käytä mitään hankaavia välineitä tai kemiallisia liuotteita.

Ole erityisen huolellinen luukun tiivisteitä puhdistaessasi varmistaaksesi, etteivät mitkään ainekset:

- kasaannu
- estä luukkua sulkeutumasta kunnolla

Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen

SF

Kun säilytät (varastoit) mikroaaltouuniasi tai korjautat sitä, sinun kannattaa ottaa huomioon joitakin yksinkertaisia varotoimia.

Uunia ei pidä käyttää, jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vahingoittuneet:

- ***Rikkoutunut sarana***
- ***Vahingoittuneet tiivisteet***
- ***Kolhiutunut tai vääntynyt uunin kotelo***

Kaikki korjaukset tulisi jättää ammattitaitoisen huoltomekaanikon tehtäväksi.



ÄLÄ MILLOINKAAN irrota uunin päällyskoteloa. Jos uunissa on vikaa ja se tarvitsee huoltoa, tai jos sinulla on epäilyksiä sen kunnosta:

- irrota uuni seinäpistorasiasta ja
- ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Uunin säilyttäminen (varastoiminen)

Jos haluat varastoida uunisi väliaikaisesti, valitse sille kuiva, pölytön säilytyspaikka.

Syy: Pöly ja kosteus voivat vaikuttaa haitallisesti uunin toimiviin osiin.

Tekniset tiedot

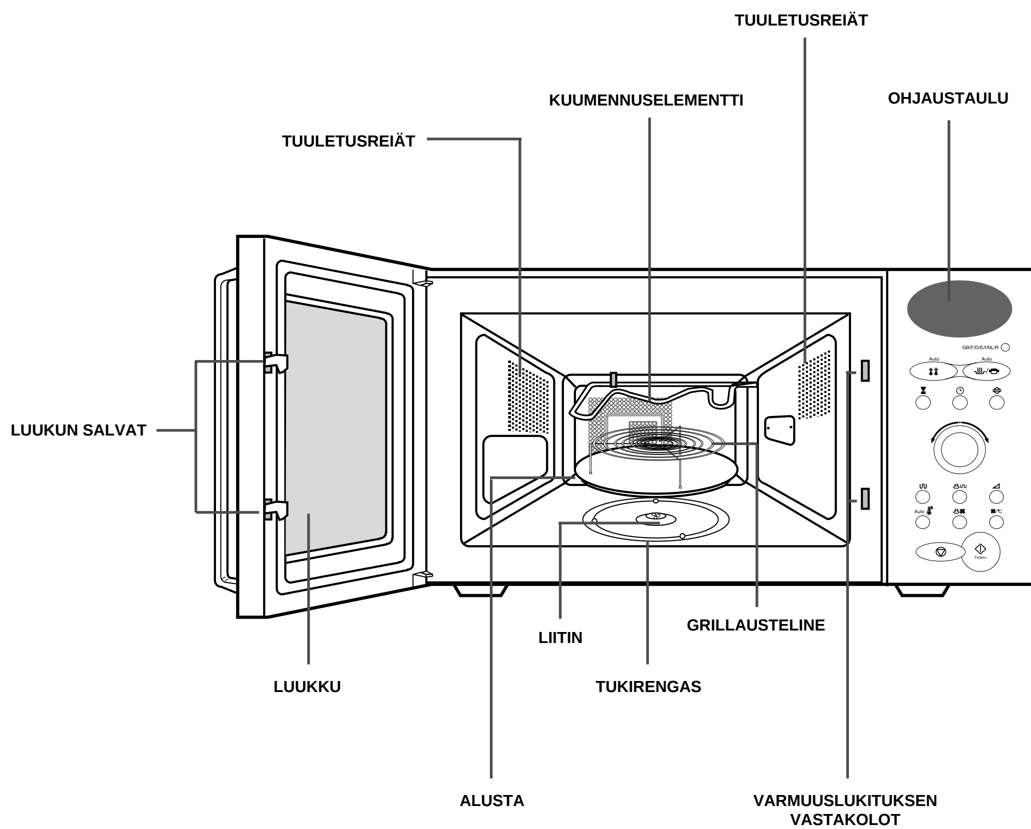
SF

SAMSUNG pyrkii jatkuvasti kehittämään ja parantamaan tuotteitaan. Siksi pidätämme oikeuden muutoksiin sekä tuotemääritysten että näiden käyttöohjeiden osalta.

Virtalähde	230 V ~ 50 Hz vaihtovirta
Virran kulutus	
Maksimiteho	1700 W
Mikroaaltoteho	1500 W
Grilli (kuumennuselementti)	1300 W
Kiertoilma (kuumennuselementti)	1700 W
Antoteho	100 W/900 W - 6 tasoa (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Mitat (L x S x K)	
Ulkomitat	517 x 511 x 310 mm
Uunin tilavuus	336 x 346 x 222 mm
Tilavuus	noin 26 litraa
Paino	
Kuljetuspaino	noin 27,5 kg
Netto	noin 24,5 kg

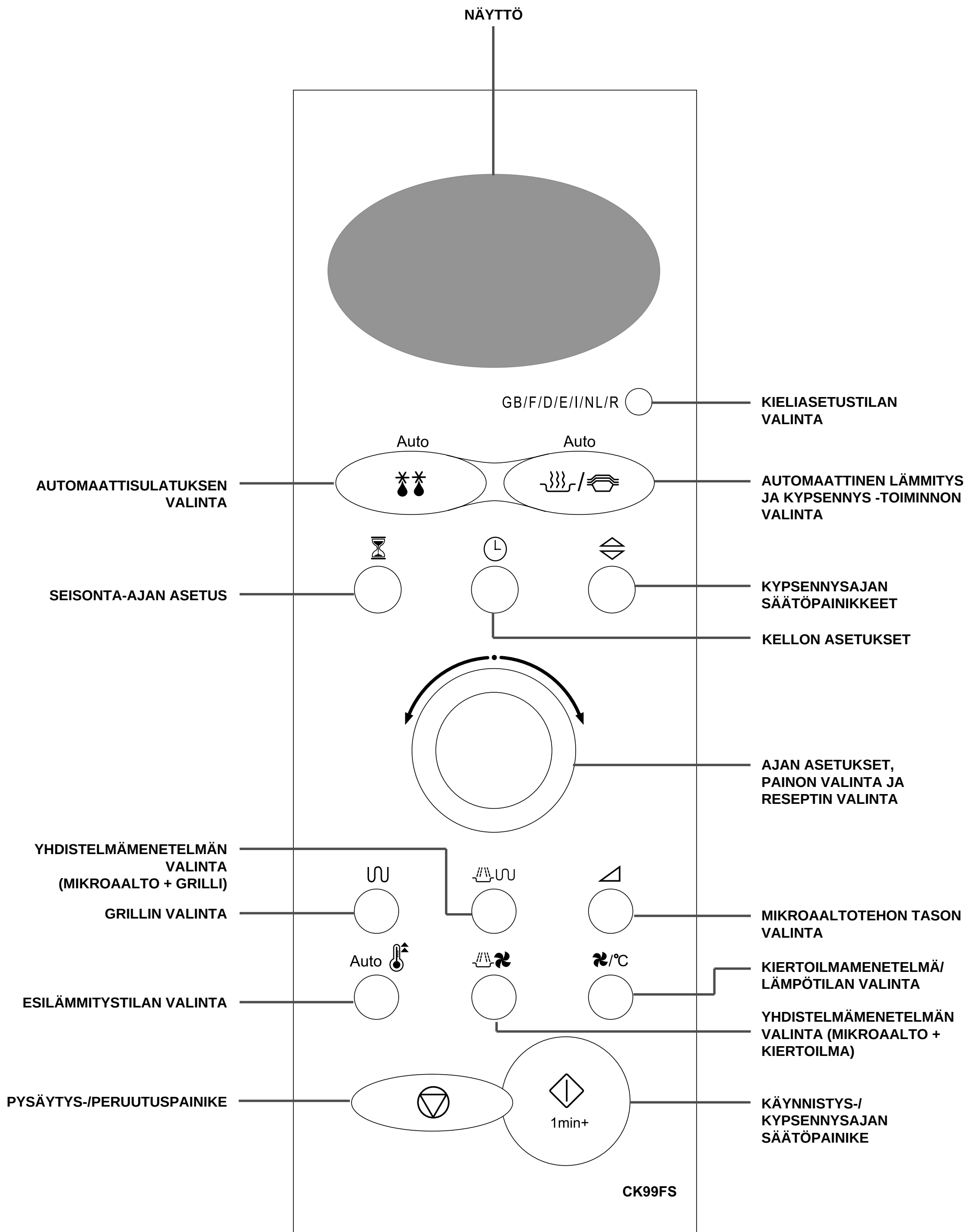
Uuni

SF



TUULETUSREIÄT
KUUMENNUSELEMENTTI
OHJAUSTAULU
TUULETUSREIÄT
LUUKUN SALVAT
LIITIN
GRILLAUSTELINE
LUUKKU
TUKIRENGAS
ALUSTA
VARMUUSLUKITUKSEN VASTAKOLOT

Ohjaustaulu



TÄMÄN LAITTEEN ON VALMISTANUT:

Painettu Koreassa


SAMSUNG
ELECTRONICS


SAMSUNG
ELECTRONICS